

Croque Burger Cheddar et Serrano

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- HACHIS PORC & BOEUF	500g
- FILET AMERICAIN	200g
- CRÈME FRAÎCHE	2-3 c à soupe
- CHAPELURE	un peu
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- CHEDDAR	4 tranches
- SAUCE BURGER	
- OIGNON(S)	1-2
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les oignons en fines rondelles. Faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils caramélisent légèrement.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le filet américain, la crème et la chapelure. Salez et poivrez.
- Confectionnez des burgers de 150g environ du diamètre des pains.
- Faites-les griller doucement dans du beurre chaud. Salez un peu et poivrez.
- Coupez les pains en deux et nappez le fond de sauce burger.
- Déposez un pavé de viande grillée, ensuite une tranche de jambon et une de cheddar. Poivrez. Déposez encore quelques oignons frits et encore un peu de sauce burger avant de reposer le chapeau du pain.
- Répétez les opérations avec les autres pains.
- Préchauffez le grill à croque.
- Grillez les hamburgers 2 par 2.
- Saupoudrez de paprika et servez.

Remarque:

Accompagnez d'une salade ...