

Burger de Boeuf et Raclette, Sauce Barbecue

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------|
| - PAIN POUR HAMBURGER | 2 |
| - FILET AMERICAIN | 320g |
| - LARD PETIT DEJEUNER | 4 tranches |
| - SAUCE BARBECUE | |
| - FROMAGE(S) A RACLETTE | 4 tranches |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Façonnez la viande en 2 burgers du diamètre des pains.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Grillez ensuite les tranches de lard et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez le bas des pains de sauce barbecue puis déposez la viande et nappez de nouveau de sauce barbecue avant de déposer les tranches de lard.
- Enfourez pendant 4-5 minutes.
- Augmentez le four à 230°C.
- Déposez alors le fromage sur les lards et poivrez.
- Réenfourez 3 minutes avec le chapeau des pains.
- Servez sans attendre en refermant le burger.



Remarque:

Accompagnez de salade verte.