

Burgers de Boeuf et Courgettes/Poivrons Grillés au Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pain pour Hamburger	2 grands
- Filet Americain	380g
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Chapelure	1 c à soupe
- Courgettes	1 belle
- Ail en Poudre	
- Poivrons Jaunes	½
- Miel	½ c à soupe
- Fromages à Raclette	4 tranches
- Amandes Effilées	2 c à café
- Moutarde	2x ½ c à café
- Mayonnaise	2 c à café
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Taillez la courgette en fines rondelles.
- Nettoyez et coupez le poivron en lamelles.
- Grillez à sec les amandes effilées. Réservez.
- Faites revenir les rondelles de courgette dans du beurre chaud. Assaisonnez de sel, poivre et ail. Réservez.
- Saisissez les lamelles de poivrons dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez la cuisson en déglaçant au miel. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les pains en 2 puis arrosez-les avec un peu d'huile et saupoudrez d'origan les faces intérieures. Enfournes 4-5 minutes. Sortez du four et réservez.
- Dans un bol, mélangez la viande hachée avec la crème, la chapelure, sel et poivre. Formez 2 steaks puis saisissez-les au beurre en les retournant régulièrement.
- Nappez les faces inférieures des pains de mayonnaise et moutarde.
- Déposez alors la viande cuite puis quelques rondelles de courgette et en option, quelques lamelles de poivron. Déposez ensuite 2 tranches de fromage à raclette. Enfournes pour 5-6 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrez d'amandes effilées puis recouvrez avec le chapeau du pain.
- Servez sans attendre.