

Croque Burger de Boeuf à la Tomme de Montagne et Poivres Verts

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Pain pour Hamburger	4 grands
- Filet Americain	500g
- Chapelure	2 c à soupe
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Tomme de Montagne	4 belle tranches
- Oignons	1-2
- Poivres Verts	2 c à café
- Miel	un filet
- Crème Fraîche	2-3 c à soupe
- Mayonnaise	4x 1 c à café
- Moutarde	4x 1 c à café
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez la viande hachée avec la chapelure, 2 c à soupe de crème fraîche, sel et poivre. Homogénéisez le tout avec une fourchette puis formez 4 pains de viande d'une épaisseur constante et du diamètre des pains (à l'aide d'un emporte-pièce).
- Emincez les oignons en fines lamelles. Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. En fin de cuisson, déglacez avec le miel puis intégrez les poivres verts. Arrosez avec les 3 c à soupe de crème restante et laissez épaissir. Réservez.
- Faites alors cuire les pavés de viande dans de l'huile chaude jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée. Salez et poivrez.
- Nappez les faces intérieures dans pains avec la mayonnaise et la moutarde mélangées.
- Déposez ensuite un pain de viande précuit puis ajoutez un peu d'oignon-crème-poivres verts. Surmontez le tout d'une tranche de tomme de montagne et fermez le burger.
- Emballez le burger dans du papier sulfurisé.
- Préchauffez le grill puis déposez les burgers emballés entre les grilles chaudes en appuyant légèrement afin de bien marquer le pain.
- Déballez et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte