

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

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|------------------|
| - 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