

Hamburger à l'Effilochée d'Agneau et Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| - Pain pour Hamburger | 2 grands |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 1 c à soupe |
| - Pancetta (Jambon) | 4 tranches |
| - Agneau | reste du plat PL-2030 |
| - Oignons | reste du plat PL-2030 |
| - Fromages à Raclette | 2-4 tranches |
| - Cornichons | à l'aigre-doux (en option) |
| - Sauce au Choix | à l'ail, cocktail, mayo, ... |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez les deux faces intérieures des pains pour hamburger avec de l'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 4 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Grillez à sec les tranches de pancetta. Réservez.
- Effilochez un reste d'agneau (PL-2030) et coupez-le en morceaux.
- Réchauffez 30 secondes les oignons au micro-onde.
- Faites-le rissoler dans du beurre chaud quelques instants. Salez et poivrez si nécessaire.
- Nappez ensuite la partie inférieure du pain de crème fraîche épaisse puis déposez l'effilochée d'agneau puis la pancetta grillée, la sauce au choix (ail, cocktail, ...) et enfin les tranches de raclette.
- Enfournez 6-8 minutes dans le four chaud.
- A la sortie du four, déposez sur le tout, les oignons grillés.
- En option agrémentez d'un cornichon coupé en rondelles.



Remarque:

A partir de PL-2030

Accompagnez d'une salade verte.