

# BURGER GOURMAND à la POITRINE FUMÉE



**Personnes**  
4 personnes



**Préparation**  
20 minutes



**Cuisson**  
5 minutes

## Les Ingrédients

- 4 pains burger
- 4 tranches de roquefort
- 8 tranches de poitrine fumée
- 4 steaks hachés de bœuf
- 1 oignon rouge
- Quelques feuilles de roquette
- Sauce ketchup mayo
- Beurre, huile
- 1 pincée de sucre
- Sel, poivre

## La Préparation

- I. Éplucher et émincer finement les oignons rouges. Les faire caraméliser dans une poêle avec un peu de beurre, un filet d'huile, une pincée de sel et de sucre. Réserver !
- II. Préchauffer le four à 180°C (th 6). Séparer le pain burger en deux. Enfourner le tout quelques minutes.
- III. Dans une poêle, faire griller la poitrine fumée. Réserver. Cuire les steaks hachés d'un côté dans une poêle bien chaude. Saler poivrer. Les retourner, placer une tranche de roquefort sur le dessus et couvrir à l'aide d'un couvercle.
- IV. Sortir les pains du four et tartiner la moitié de chaque pain burger de sauce ketchup/mayo. Placer les feuilles de roquette, le steak haché, la poitrine grillée, les oignons caramélisés et fermer les burgers.
- V. Servir aussitôt !

# Bon appétit !



Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLLONNES - 85220 AUREMONT  
02 51 93 44 71 • commerciale@france.d.ollona.fr

