

BURGER MONTAGNARD À LA RACLETTE

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 pains à burger
- 4 tranches épaisses de Raclette
- 4 fines tranches de ventrèche
- 4 steaks hachés façon bouchère
- 1 oignon
- 200 g de champignons
- 1 échalote
- 1 cuill à café de sucre
- 4 feuilles de sucrine
- 15 g de beurre
- Huile d'olive
- Sauce barbecue
- sel, poivre

Progression :

• Emincez les champignons et l'échalote. Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et le beurre. Réservez.

• Emincez l'oignon. Faites-le revenir à feu doux dans une autre poêle.

Une fois translucide, ajoutez le sucre et laissez confire. Réservez.

• Préchauffez le four à 180°C. Coupez les pains burger en deux. Faites-les toaster pendant 5 min. Faites cuire les steaks hachés dans une poêle bien chaude.

Salez et poivrez. Retournez-les, placez une tranche de Raclette sur le dessus et couvrez à l'aide d'un couvercle.

• Dans une autre poêle, faites griller les tranches de ventrèche quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Pour le dressage :

Sur la base des pains, ajoutez un peu de sauce barbecue, une feuille de sucrine, les oignons confits, le steak et le fromage. Terminez par la tranche de ventrèche et les champignons. Refermez avec le chapeau et servez immédiatement.

