

Burger au Vieux Bruges, Tagliatelles Sauce Chicons - Ail et Fines Herbes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	800g
- VIEUX BRUGES (FROMAGE)	150g
- CHICON(S)	8
- TAGLIATELLES	350g
- FROMAGE AIL-FINES HERBES	150g
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec 2 c à soupe de crème fraîche, sel et poivre.
- Façonnez les hamburgers avec un trou au centre (avec appareil spécial à hamburger).
- Coupez des disques de fromage et remplissez ce trou.
- Refermez le hamburger avec un peu le hachis. Réservez au frais.
- Ensuite, nettoyez les chicons en retirant le cœur du et amer.
- Faites-les ensuite revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez en les caramélisant avec le sucre semoule. Intégrez-y enfin le fromage ail & fines herbes ainsi que la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Ajoutez alors les $\frac{3}{4}$ de la sauce aux chicons aux pâtes et homogénéisez.
- Entre temps, faites cuire doucement la viande farcie dans une grande poêle. Salez et poivrez les deux faces.
- Servez les pâtes aux chicons avec le burger au fromage. Garnissez encore du reste de la sauce.

