

## *Hamburger au Bacon Fumé et au Brie*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- HACHIS PORC & BOEUF	650-700g
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- CHAPELURE	2 c à soupe
- LARD FUMÉ	4-6 tranches (assez fines)
- BRIE	8 morceaux (0.5 cm d'épaisseur)
- SIROP DE LIEGE	4 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec la crème fraîche, la chapelure, sel et poivre.
- Façonnez des burgers de viande d'une épaisseur de 1.5 cm. Réservez au frais.
- Coupez le brie en tranches et nappez-les de sirop de Liège.
- Coupez les tranches de lard en deux.
- Faites cuire doucement la viande dans une grande poêle. Salez et poivrez les deux faces.
- Faites également griller les tranches de lard et épongez-les sur du papier absorbant.
- Passez au grille-pain, le pain pour hamburger. Disposez-les ensuite sur les assiettes.
- Lorsque les burgers sont cuits, coupez la source de chaleur puis déposez 2-3 tranches de lard sur chacun ainsi que 2 morceaux de brie nappés de sirop. Couvrez et laissez étuver 30 à 45 secondes.
- Déposez enfin ce montage sur le dessous du pain pour hamburger grillé et refermez avec le dessus.

