

Burgers au Munster et aux Endives Braisées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4
- HACHIS PORC & BOEUF	500g
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- CHAPELURE	2 c à soupe
- ÉCHALOTE(S)	1
- CHICON(S)	4-5
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- MUNSTER	175-200g
- MOZZARELLA	60g sèche
- MAYONNAISE	
- MOUTARDE	
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec la crème et la chapelure. Salez et poivrez.
- Formez des burgers à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez au frais.
- Emincez finement l'échalote.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer.
- Faites revenir l'échalote et les feuilles d'endive dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis couvrez. Laissez cuire en remuant de temps en temps. Terminez la cuisson sans couvercle et ajoutez le sucre pour caraméliser. Réservez.
- Enfourez les pains pendant 4-5 minutes.
- Entre temps, faites rissoler la viande dans du beurre chaud. Retournez les burgers régulièrement.
- A la sortie du four des pains, coupez-les en deux et nappez les deux parties intérieures de mayonnaise et un peu de moutarde.
- Coupez le fromage en lamelles de 2-3 mm d'épaisseur.
- Recouvrez les parties inférieures des pains de munster puis surmontez de la viande cuite, d'un peu de mozzarella sèche et enfin de chicons braisés. Fermez les burgers avec l'autre partie du pain.
- Enfourez pendant 3-4 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de salade verte.