

Croque Cheeseburger et Pancetta

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	2
- HACHIS PORC & BOEUF	300g
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CHAPELURE	1 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- CHEDDAR	2 tranches
- SAUCE BURGER	
- KETCHUP	
- CORNICHON(S)	en tranches (aigre-doux) en option
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- VINAIGRETTE	maison
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Mélangez le hachis avec la crème et la chapelure. Salez et poivrez.
- Façonnez 2 steaks.
- Faites-les griller dans du beurre chaud.
- Grillez à sec les tranches de pancetta dans une autre poêle.
- Préchauffez l'appareil à croque.
- Dressez vos burgers en nappant le bas du pain de sauce burger puis déposez la viande grillée et la pancetta grillée. Déposez encore la tranche de cheddar. Ajoutez un peu de ketchup et quelques rondelles de cornichon (en option).
- Fermez avec le dessus du pain.
- Passez le hamburger dans l'appareil à croque jusqu'à ce que le fromage fonde en appuyant sur le dessus de l'appareil à croque afin de tassez le pain.
- Servez avec une bonne salade vinaigrette.

