

## Croque Burger de Boeuf et Chèvre au Miel

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- SAUCE BURGER	un peu
- HACHIS PORC & BOEUF	350g
- FILET AMERICAIN	350g
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CHAPELURE	un peu
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	8 rondelles de bûche
- OIGNON(S)	grillés
- MIEL	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le filet américain, la crème fraîche, la chapelure, sel et poivre.
- Façonnez 4 pavés de viande de 175g chacun.
- Coupez la bûche de chèvre en rondelles de ½ cm d'épaisseur.
- Faites cuire les steaks hachés dans un poêle chaude suivant le type de cuisson souhaité.
- Ouvrez les pour hamburger, nappez la face inférieure du pain avec un peu de sauce burger.
- Déposez ensuite le steak haché cuit.
- Surmonter le tout de 2 rondelles de chèvre, un peu d'oignons grillés et de miel. Fermez le burger avec le chapeau du pain.
- Préchauffez le grill à croque.
- Passez les hamburgers 2 par 2 dans le grill en appuyant sur le grille afin de bien marquer le pain.
- Servez dès que le fromage coule.



### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.