

Burger de Boeuf Pané, Brebis et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	550g
- FILET AMERICAIN	150g
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CHAPELURE	
- OEUFS	1
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- FROMAGE DE BREBIS	4 tranches
- OIGNON(S)	1 gros
- MIEL	1 noisette
- MAYONNAISE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans une assiette creuse, fouettez l'œuf avec sel et poivre.
- Dans une autre assiette creuse, versez la chapelure.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le filet américain, un peu de chapelure, la crème, sel et poivre. Façonnez les hamburgers de viande.
- Passez-les successivement dans l'œuf battu puis la chapelure. Réservez au frais.
- Emincez l'oignon en lamelle et faites-le confire dans du beurre chaud. Terminez la cuisson en intégrant une noisette de miel. Réservez.
- Faites griller à sec les tranches de pancetta. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites-y griller les pains prédécoupés 4 minutes.
- Etalez un peu de mayonnaise sur la partie inférieure des pains grillés.
- Ensuite, faites cuire les pavés de viande panés dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déposez un pavé de viande sur la mayonnaise de la face inférieure puis surmonter d'une tranche de pancetta grillée puis d'oignon confits et de fromage de brebis.
- Repassez le tout avec le chapeau du pain au four pendant 1 à 2 minutes.
- Servez sans attendre et fermez le pain.

Remarque:

Accompagnez de frites et d'une salade verte.