

Hamburger Savoyard à la Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4
- FILET AMERICAIN	700g
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- OIGNON(S)	2
- SIROP D'ÉRABLE	un peu
- FROMAGE(S) A RACLETTE	4 tranches
- SAUCE BARBECUE	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez la viande hachée avec la crème, sel et poivre. Formez 4 burgers.
- Coupez les oignons en fines lamelles et faites-les confire doucement dans du beurre chaud. En fin de cuisson, faites-les caraméliser légèrement avec le sirop d'érable. Réservez.
- Grillez à sec les tranches de pancetta. Réservez.
- Faites préchauffer le grill à viande. Nappez les surfaces intérieures des pains et faites-les griller sur le grill viande chaud.
- Faites cuire ensuite les pavés de viande dans du beurre chaud. Puis déposez de part et d'autre de la viande une tranche de pancetta, ajoutez un peu de confit d'oignons et surmontez le tout d'une tranche de raclette. Couvrez 1 minute.
- Nappez la surface inférieure du pain de sauce barbecue puis déposez la préparation pancetta-viande-oignons-fromage. Ajoutez encore un peu de sauce barbecue. Fermez le pain.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de frites maison et de salade verte.