

Hamburger au Chèvre et Moutarde au Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- FILET AMERICAIN	800g
- CRÈME FRAÎCHE	2-3 c à soupe
- CHAPELURE	
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	4 tranches
- TOMATE(S)	1 grosse (Marmande)
- MOUTARDE AU MIEL	12 c à café
- OIGNON(S)	2-3
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, placez la viande hachée avec la crème, un peu de chapelure, sel et poivre. Homogénéisez le tout puis confectionnez 4 pains de viande. Réservez.
- Emincez les oignons en fines lamelles et faites-les confire doucement dans de l'huile chaude. Réservez.
- Coupez la tomate en rondelles.
- Saisissez les pains de viande dans un grande poêle selon la cuisson souhaitée. Salez et poivrez.
- Entre temps, coupez les pains burger en 2 et faites revenir les faces intérieures dans un peu d'huile chaude.
- Déposez-les ensuite sur les assiettes et nappez-les de moutarde au miel.
- Déposez une rondelle de tomate puis la viande hachée cuite, une tranche de fromage de chèvre et quelques oignons frits. Refermez le burger et servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de frites.