

Cheese-Burger de Boeuf Émincé Sauce Soja

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pain pour Hamburger	2 grands
- Boeuf (Piece De)	350g à émincer
- Oignons	1
- Sauce Soja Sucrée	2 c à soupe
- Sauce Barbecue	un peu
- Mayonnaise	un peu
- Cheddar	2 tranches
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez le bœuf en petits dés.
- Coupez l'oignon en fines demi-rondelles.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y dorer les faces intérieures des pains. Réservez.
- Dans la même poêle faites griller les dés de viande avec les lamelles d'oignon. Salez un peu et poivrez.
- Lorsqu'ils sont bien saisis, déglacez avec la sauce soja sucrée et laissez réduire.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Nappez la face inférieure des pains de sauce barbecue.
- Déposez la viande grillée par-dessus puis déposez une tranche de cheddar.
- Enfournez quelques minutes avec les chapeaux des pains (à côté) afin de faire fondre le fromage.
- Sortez du four, nappez les chapeaux de mayonnaise et fermez les burgers.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

