

Burger au Gouda Vieux et aux Chicons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pain pour Hamburger	2 grands
- Filet Americain	400g
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Gouda Vieux	70g
- Gouda Jeune	2 tranches
- Chicons	1-2
- Oeufs	1
- Vinaigrette	à la moutarde au miel (DI-487)
- Moutarde au Miel	4 c à café
- Tomates	2 rondelles
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire l'œuf dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Faites-les refroidir.
- Coupez le gouda vieux en petits cubes.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis de bœuf avec la crème fraîche, les dés de gouda vieux, sel et poivre. Formez des steaks assez épais à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez au frais.
- Ecalez l'œuf dur.
- Taillez les chicons en fines lamelles, ajoutez l'œuf dur concassé et mélangez avec de la vinaigrette à la moutarde au miel.
- Saisissez les burgers de bœufs dans du beurre chaud.
- Toastez les pains au grille-pain. Nappez les faces intérieures de moutarde au miel.
- Déposez alors un burger sur la face inférieure, puis une tranche de gouda jeune ainsi qu'une rondelle de tomate et enfin un peu de salade de chicon. Fermez le burger.
- Dégustez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de frites maisons.