

Burgers Maisons au Comté et Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	750g
- PAIN POUR HAMBURGER	8
- PESTO VERT	12 c à café
- OIGNON(S)	1
- TOMATE(S)	1
- COMTÉ	150g
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le filet américain avec 4 c à café de pesto, sel et poivre.
- Formez 8 steaks de 7-8 cm de diamètre.
- Faites saisir la viande dans une poêle beurrée sur chaque côté (3-5 minutes).
- Coupez la tomate en rondelles.
- Formez des tranches de Comté à l'aide de la mandoline.
- Emincez les oignons en lamelles puis faites-les revenir dans du beurre chaud.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Faites griller légèrement les pains pour hamburger au grille-pain.
- Nappez la face inférieure de chaque petit pain avec 1 c à café de pesto.
- Dans un plat allant au four, déposez cette base de pain surmontée d'un steak cuit puis un peu d'oignons rissolés et une rondelle de tomate. Terminez avec 2-3 tranchettes de Comté.
- Enfournez pour 3-4 minutes.
- Servez immédiatement.



Remarque:

Pour 8 burgers