

Hamburger au Fromage à Raclette et à la Sauge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS DE VEAU	700g
- FROMAGE(S) A RACLETTE	200g
- ROQUETTE (SALADE)	75g
- MAYONNAISE	1 noix
- HUILE D'OLIVE	
- SAUGE	5-6 feuilles
- TOMATES CONFITES	50g
- PAIN POUR HAMBURGER	8
- BACON(S)	5-6 tranches
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le haché avec le fromage à raclette coupé en petit morceaux, les tomates confites émincées et la sauge ciselée. Salez et poivrez. Homogénéisez.
- Formez 8 hamburgers avec ce mélange.
- Faites-les griller doucement la viande dans une poêle chaude contenant un peu de beurre.
- Ciselez la roquette puis incorporez-y la mayonnaise et un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- D'un autre côté, coupez le bacon en petits lanières et faites-les griller à sec. Réservez.
- Coupez les pains hamburger en deux et passez-les au grille-pain.
- Déposez un peu de roquette sur le fond du hamburger puis la viande et surmontez de bacon grillé.

Remarque:

Servez avec différentes sauces : mayonnaise, ketchup, andalouse, ...
Et une bonne salade verte vinaigrette maison.