

Hamburger au Chèvre, Bacon et Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| - PAIN POUR HAMBURGER | 8 |
| - FILET AMERICAIN | 600g |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 100g frais |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 18 rondelles de bûche |
| - BACON(S) | 8 tranches |
| - KETCHUP | |
| - MIEL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le filet américain avec le fromage de chèvre frais, sel et poivre.
- Formez des steaks d'environ 85-90g. Réservez au frais.
- Faites griller à sec le bacon dans une poêle chaude. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites cuire les steaks au chèvre dans du beurre chaud sur les deux faces.
- Passez les fonds des hamburgers au grille pain.
- Déposez dans un plat allant au four. Ajoutez un peu de ketchup puis déposez un steak cuit, surmontez d'une tranche de bacon grillé puis deux rondelles de bûche de chèvre. Arrosez d'un peu de miel. Enfournez pour 3-4 minutes.
- Pendant ce temps, passez au grille pain, les dessus des hamburgers.
- Déposez les fonds de hamburgers dans une assiette, ajoutez encore un peu de miel puis fermez le hamburger avec le dessus.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade bien assaisonnée.