

## *Hamburger Corse*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	700g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	4 c à soupe (frais)
- BASILIC	10 feuilles
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- FROMAGE CORSE (BREBIS)	8 tranches (Corsica)
- PANCETTA (JAMBON)	8-10 tranches
- FIGUE(S)	3-4 fraîches
- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- SEL	
- PAIN	

### Recette:

- Faites griller légèrement les pains pour hamburger dans le grille pain.
- Formez de hamburger avec le hachis.
- Coupez le fromage corse en tranches fines.
- Faites griller à sec les pignons de pin dans une poêle chaude. Concassez-les finement au mortier.
- Coupez les figues en fines rondelles.
- Faites grillez également la pancetta. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Mélangez-les ensuite avec le fromage de chèvre frais et le basilic ciselé. Salez un peu et poivrez.
- Tartinez le fond des pains hamburger de ce mélange.
- Faites cuire le hachis dans une poêle beurrée. Salez et poivrez.
- Déposez un morceau de viande sur chaque fond d'hamburger. Surmontez de 2 tranches de fromage Corsica puis la pancetta grillée.
- Enfournez pour 2-4 minutes pour faire fondre le fromage.
- A la sortie du four, déposez au sommet 2-3 rondelles de figues.
- Servez sans attendre avec le chapeau des hamburgers.

