

Burger au Gouda Pané à la Truffe

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|------------------|
| - PAIN POUR HAMBURGER | 2 grands |
| - HACHIS PORC & BOEUF | 400g |
| - GOUDA MI-VIEUX | 150g aux truffes |
| - OEUF(S) | 1 |
| - LAIT | 2 c à soupe |
| - CHAPELURE | |
| - TRUFFE(S) | 20g (noire) |
| - MAYONNAISE | 2-3 c à soupe |
| - ROQUETTE (SALADE) | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez 2 tranches du bloc de fromage aux truffes d'une épaisseur d'environ ½ cm (à la mandoline).
- Dans une assiette creuse, fouettez l'œuf avec le lait.
- Dans une autre assiette creuse, versez la chapelure.
- Passez les tranches de fromage successivement dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Réservez au frais.
- Râpez le reste fromage.
- Râpez également la truffe noire.
- Façonnez les hamburgers de viande avec un trou au centre (avec appareil spécial à hamburger).
- Remplissez ce trou avec un peu de fromage râpé et de truffe.
- Refermez le hamburger avec un peu le hachis. Réservez au frais.
- Mélangez la mayonnaise avec le reste de truffes râpées. Réservez au frais.
- Faites cuire les pavés de viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Dans une autre poêle, grillez les tranches de fromage panées quelques instants.
- Faites griller les pains au grille-pain.
- Nappez les faces intérieures de mayonnaise aux truffes.
- Déposez un pavé de viande sur la face inférieure, surmonter de fromage pané puis terminez par un peu de roquette.
- Fermez le pain et servez.

Remarque:

Accompagnez de frites