

Burger aux Endives Braisées et Chèvre-Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Pain pour Hamburger	2 grands
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Filet Americain	400g
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Chapelure	
- Fromages de Chèvre	4 tranches
- Chicrons	½ kg
- Miel	2 c à soupe
- Sucre Semoule	½ c à soupe
- Mayonnaise	ou mayonnaise au poivre
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis de bœuf avec la crème fraîche, un peu de chapelure, sel et poivre. Formez des steaks assez épais à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez au frais.
- Otez le cœur amer des endives puis effeuillez-les.
- Faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 15-20 minutes en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, découvrez et laissez réduire le jus restant puis saupoudrez de sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Séparez la partie supérieure de la partie inférieure des burgers. Nappez d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez les pains pendant 3-4 minutes.
- Saisissez les burgers de bœufs dans du beurre chaud.
- Nappez les parties inférieures des pains avec de la mayonnaise (ou mayonnaise au poivre).
- Déposez alors une tranche de fromage de chèvre puis un steak de bœuf, encore une tranche de fromage et enfin les chicrons braisés. Enfournez 3-4 minutes pour que le fromage fonde.
- A la sortie du four, nappez de miel puis fermez le burger avec la partie supérieure.
- Dégustez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de frites maison ou de pommes de terre grenaille en friture (DI-508).