

## *Burger de Printemps aux Asperges et Gorgonzola*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- Pain pour Hamburger	2
- Filet Américain	400g
- Chapelure	1 c à soupe
- Crème Fraîche	1-2 c à soupe
- Gorgonzola	100g
- Cerneaux de Noix	qq.
- Asperges	8-10 pointes
- Mayonnaise	
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Pelez les asperges. Faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Dans un saladier, mélangez le bœuf haché avec la chapelure et la crème fraîche. Salez et poivrez. Formez 2 pâtons de viande et aplatissez-les à l'épaisseur souhaitée.
- Grillez les pains doucement au grille-pain. Déposez-les sur une assiette et nappez les faces intérieures inférieures de mayonnaise.
- Faites alors griller les pavés de viande sur les deux faces jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée. Ajoutez les asperges dans la poêle et déposez le gorgonzola sur les morceaux de viande. Couvrez et laissez fondre doucement le fromage.
- Déposez alors les asperges grillées sur le pain inférieur puis la viande avec le fromage fondu et concassez quelques cerneaux de noix.
- Refermez le burger et servez sans attendre.

### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte.