

Bruschetta de Boeuf et Sauce Burger

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - Bruschetta | 1 grande |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Beurre de Cuisson | |
| - Filet Américain | 200g |
| - Persillade | |
| - Gruyère Râpé | un peu |
| - Sauce Burger | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Dans une poêle, faites revenir le hachis de bœuf dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez la persillade. Laissez rissoler un peu puis réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la tranche de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournes pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis déposez le hachis de bœuf brillé.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournes 9-10 minutes.
- A la sortie du four, nappez d'un filet de sauce burger puis découpez en portions.

