

Burgers Raclette

Par : La belle vie AL

Nb. portions : **2** (6.50€/pers.)

Temps de préparation : **10mn**

Temps de cuisson : **5mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Nous avons gardé nos super steaks, juste changé la recette : du fromage à raclette au lait cru de notre fromager, tranché à la demande, de la roquette "qui pique", des oignons blancs en rondelle, le tout, surmontées par "une pluie" d'oignons frits.

Et oui, c'est un de ces plat à déguster les yeux fermés :)

Suggestion d'accompagnement : une belle tranche de speck ou de bacon ou de viande des grisons, des cornichons, des frites, des chips, etc.

Ingrédients :

- **20 g** de Beurre doux
- **30 g** de Mayonnaise
- **40 g** de Roquette
- **30 g** de Moutarde de dijon
- **2 c à s** de Oignon frit
- **2 pièce** de Bun pour burgers
- **2 pièce** de Steak haché de boeuf
- **6 tranche** de Fromage à raclette



Etales de préparation :

- 1** Suivant la place dont vous disposez sur votre plaque de cuisson, vous pouvez soit faire les buns d'abord, puis les steaks, soit les 2 en même temps (commencez dans ce cas par les steaks et lancez le toastage des buns 5 minutes avant la fin de la cuisson des steaks).
- 2** Les buns :
Faites fondre du beurre dans une poêle anti-adhésive, montez le feu, laissez le mousser un peu, rebaissez le feu et mettez les 4 moitiés de pain dans la poêle : le beurre commencera à devenir noisette (prendre une coloration marron et dégager un parfum

de noisette toasté).

- 3 Laissez toaster le pain maximum 2 min à feu doux en faisant attention que le beurre ne noircisse pas. Cela vous permettra de rendre le pain légèrement croustillant sans le sécher et de lui donner le goût délicieux du beurre noisette.
- 4 Retirez-les de la poêle, et enrobez-les dans un torchon propre afin de garder le pain au chaud et de les maintenir moelleux.
- 5 Les steaks et le fromage :
Faites chauffer à feu vif une c à s d'huile d'olive (ou un mélange beurre huile) dans une autre poêle anti-adhésive.
- 6 Déposez les steaks hachés au centre de la poêle, ne les bougez pas, et attendez que la face devienne grillée à votre convenance, vous pouvez ici rajouter un peu de beurre (surtout si vous n'en avez pas mis au démarrage). Salez légèrement.
- 7 Retournez les steaks, salez-les une 2ème fois et disposez deux à trois tranches de fromage à raclette sur chacun. Couvrez et baissez le feu.
- 8 Laissez cuire entre 3 et 10 minutes suivant votre goût (la cuisson classique permettant au steak de dégager le maximum de saveur est "à point")
- 9 Le montage :
Une minute avant la fin de la cuisson des steaks assaisonnez la roquette avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.
- 10 Déposez ensuite les tranches "du bas" des buns sur les assiettes et mettez une pointe de moutarde.
- 11 Disposez ensuite les steaks hachés et leur fromage sur les tranches du bas, les oignons blancs en rondelle, puis une bonne c à s d'oignon frits. Vous pouvez ensuite ajouter la roquette et étaler la mayonnaise sur les tranches du haut des buns.
- 12 C'est prêt !