

## Burgers Savoyard

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **4** (6.07€/pers.)

Temps de préparation : **10mn**

Temps de cuisson : **5mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

L'appel de la Savoie dans un délicieux burger de saison, tout schuss !

### Ingrédients :

- **20 g** de Beurre doux
- **30 g** de Mayonnaise
- **1 pièce** de Viande des grisons
- **4 pièce** de Bun pour burgers
- **4 pièce** de Steak haché de boeuf
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **250 g** de Reblochon



### Etapes 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 (environ 20 g) 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 Oignons, fromages et viande des grisons :  
Coupez le reblochon en lamelle.
- 6 Faites fondre environ 20 g de beurre dans une grande poêle et dorez les oignons pendant 5 minutes à feu moyen. Si vous souhaitez des oignons plus colorés, vous pouvez les laisser plus longtemps en veillant à ce qu'ils ne s'accrochent pas. Réservez.
- 7 Grillez les tranches de viande des Grisons dans la poêle quelques secondes de chaque côté. Réservez.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Retournez les steaks, salez-les une 2ème fois et disposez des tranches de reblochon sur chacun. Couvrez et baissez le feu.
- 11 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")
- 12 Le montage :  
Déposez les tranches "du bas" des buns sur les assiettes et mettez une pointe de mayonnaise.
- 13 Disposez ensuite les steaks hachés et leur fromage sur les tranches du bas, les oignons caramélisés et la viande des grisons. Vous pouvez ensuite étaler la mayonnaise sur les tranches du haut des buns.
- 14 C'est prêt :)