

Hamburger au bon Grivois

et steak haché



Hamburger au bon Grivois et steak haché

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 steacks hachés de bœuf Montbéliard,
1/2 Bon Grivois découpé en tranchettes régulières
4 pains à hamburger aux graines de céréales
fendus en 2, 1/2 oignon d'Auxonne, 2 tomates,
5 cl d'huile d'olive, 20 g de beurre bio,
1 poignée de roquette, fleur de sel, poivre

Préparation

1 Épluchez un demi oignon et coupez-le en rouelles. Lavez les tomates et coupez-les en rondelles.

2 Prenez une poêle, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les rouelles d'oignons et laissez colorer légèrement.

3 Ajoutez les rondelles de tomates, faites colorer légèrement puis réservez. Faites toaster les pains à hamburger. Dans une autre poêle, faites fondre le beurre, déposez les steacks hachés, faites cuire de chaque côté suivant la cuisson désirée -bleue, saignante, ou rosée-, salez et poivrez.

4 Dans la même poêle, faites saisir le fromage 2 secondes de chaque côté et installez les tranchettes sur les steacks hachés. Montage du Hamburger.

5 Prenez les fonds de pains hamburgers toastés. Déposez sur chacun le mélange d'oignons et tomates. Disposez le steak haché et le Bon Grivois fondu dessus, parsemez de roquette. Refermez avec l'autre moitié de pain et dégustez.



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

JuraFlore
Fort des Rousses


Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 03 84 60 02 55 - www.fortdesrousses.com