



Burger de bœuf façon raclette

**Pour 4 personnes.
Préparation 10 min**

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 4 steaks de bœuf de 80-90 g chacun

Le primeur :

- 1 bel oignon
- Quelques feuilles de salade type scarole ou autre
- De la moutarde mi-forte ou forte

Le fromager :

- 8 tranches de fromage à raclette

L'épicier :

- Huile
- Sel, poivre

Le charcutier :

- 4 grandes tranches de jambon cru de pays ou 8 petites

Le boulanger :

- 4 pains burger « façon brasserie »

1. Préchauffez le four à 200°. Coupez l'oignon en rondelles (pour savoir comment s'y prendre, regardez mon geste du chef). Faites-le « suer » dans une poêle avec un peu d'huile sur feu modéré. Il doit être translucide. Réservez.
2. A la place, mettez les steaks hachés et faites les cuire le temps que vous souhaitez en fonction de la cuisson que vous aimez.
3. Réchauffez les burgers quelques minutes (3 minutes à 200°). Réservez-les en dehors du four.
4. Pendant la cuisson des steaks hachés, tartinez les burgers de moutarde, posez une couche d'oignons. Salez légèrement et poivrez. Puis un peu de salade et une tranche de fromage.
5. Quand la viande est cuite, réservez-la protégée par un papier d'aluminium (cette étape permet au sang de revenir au cœur des chairs de la viande). Versez un peu d'eau dans la poêle et grattez les sucs (grattez la poêle avec une spatule pour faire décoller les sucs de cuisson) et versez un peu de ce jus sur chaque steak. Poivrez et posez sur le burger.

6. Posez une tranche de fromage sur chaque steak et refermez les burgers.
Servez ces burgers avec des frites, vous pouvez les faire vous-même ou les acheter, les « just au four » de McCain sont très bonnes ! Sinon, la salade restante sera plus light bien sûr !