Burger fermier au comté et oignons fondus

Le burger à la française : comté fondu et oignons confits.

Six beaux steaks hachés de 180 g, des oignons doucement fondus au beurre et une tranche de comté qui file : un burger généreux au prix d'un plat du jour. Le petit prix de la maison, sans rien céder sur le goût.



Pour 6 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 15 min | Facile

Dans votre pack

Steaks hachés VBF, paquet de 6 × 180 g	1 × paquet de 6 steaks hachés VBF (6 × 180 g)
Pains burger briochés au sésame, prédécoupés, 4 × 62 g	2 sachet de 4
Comté AOP 12 mois 200 g	180 g
Oignons	350 g
Sucrines bq x6	1 barquette
Tomates n°4	350 g

À prévoir à la maison

Moutarde ou ketchup, sel, poivre, un filet d'huile.

Allergènes

Gluten (pain), sésame (pain), lait (comté), œufs (pain brioché), moutarde.

La recette

1. Émincez les oignons et faites-les fondre 15 minutes à feu doux avec une pincée de sel, jusqu'à ce qu'ils soient blonds et confits.
2. Coupez le comté en lamelles fines, lavez la sucrine et tranchez les tomates.
3. Toastez les pains coupés dans une poêle chaude.
4. Saisissez les steaks 2 à 3 minutes par face, posez le comté dessus et couvrez une minute.
5. Montez : pain, moutarde, sucrine, tomate, steak au comté, oignons fondus, chapeau.

Le mot du marchand

Les oignons se préparent la veille : réchauffés, ils sont encore meilleurs.

À table avec : *Un Côtes du Jura rouge ou un cidre brut.*