Burger Limousin Label Rouge, cheddar et bacon

Un vrai steak Label Rouge, du cheddar fondu et du bacon croustillant.

Le burger devient un plat de boucher quand la viande compte : des steaks hachés Limousin Label Rouge de 125 g, un pain brioché au sésame, du cheddar qui coule et du bacon fumé. Avec des frites maison, c'est le repas du samedi soir que tout le monde réclame.



Pour 8 personnes | Préparation 25 min | Cuisson 20 min | Facile

Dans votre pack

Steaks hachés Limousin Label Rouge, 125 g	1 × barquette de 8 steaks hachés Limousin Label Rouge (8 × 128 g)
Pains burger briochés au sésame, prédécoupés, 4 × 62 g	2 sachet de 4
Cheddar tranché, barquette de 1 kg (50 tranches)	300 g
Bacon fumé tranché, 500 g	300 g
Tomates n°4	500 g
Sucrines bq x6	2 barquette
Oignons	250 g
Pomme de terre Monalisa	2 kg

À prévoir à la maison

Ketchup ou mayonnaise, cornichons, huile de friture, sel, poivre.

Allergènes

Gluten (pain), sésame (pain), lait (cheddar), œufs (pain brioché).

La recette

1. Taillez les pommes de terre en frites, rincez-les, séchez-les et cuisez-les deux fois : 6 minutes à 150 °C, puis 3 minutes à 180 °C.
2. Émincez l'oignon en rondelles fines, lavez la sucrine et coupez les tomates en tranches.
3. Faites griller le bacon à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant, réservez sur du papier.
4. Toastez les pains coupés face contre la poêle chaude, 1 minute.
5. Saisissez les steaks 2 minutes par face à feu vif, posez deux tranches de cheddar dessus et couvrez 1 minute pour le faire fondre.
6. Montez : pain, sauce, sucrine, tomate, steak au cheddar, bacon, oignon, chapeau. Servez avec les frites.

Le mot du marchand

Ne pressez jamais le steak avec la spatule : vous chassez son jus. Salez-le seulement à la fin.

À table avec : *Un Brouilly ou une bière blonde de garde.*