La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Burger Alsacien au Raifort

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- *4 pains à burger*
- *4 tranches de munster (120 g environ)*
- *4 tranches de lard fumé*
- *4 steaks hachés*
- *4 feuilles de salade*
- *1 oignon rouge*
- *1 pot de Raifort d'Alsace doux Alélor*
- *24 rondelles de Cornichons aigres-doux*
- *Huile*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Emincer finement l'oignon rouge et le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile et le réserver.
- Faire griller le lard fumé dans la poêle bien chaude et réserver.
- Saisir les steaks hachés à feu vif dans la poêle avec un peu de matière grasse. Saler et poivrer.
- A la fin de la cuisson de steaks, placer une tranche de munster sur le dessus de la viande pour faire fondre le fromage.
- Pendant ce temps, couper les buns en deux et les placer sous le grill du four , la mie vers le haut pendant deux minutes à 180°C.
- Sortir les pains du four et tartiner la moitié de chaque bun de raifort doux d'Alsace.
- Placer la feuille de salade, le steak haché, le lard fumé grillé, les oignons et les cornichons en rondelles. Fermer les burgers.

A Güeter ! Bon appétit !