



Burger à la bûche de chèvre Chavroux®

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 5 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 bûche Pur Chèvre Chavroux® de 180 g
- 4 pains à hamburger
- 480 gr de viande hachée
- 1 oignon rose
- 4 pickles au vinaigre
- 4 feuilles de salade (batavia)
- 2 cuill. à s. d'huile d'arachide
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 210° (Therm.7).
2. Formez 4 steaks hachés du même diamètre que les petits pains à l'aide d'un cercle à pâtisserie.
3. Epluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Lavez et essorez les feuilles de salade. Coupez la bûche Chavroux® en tranches d'environ 1cm.
4. Versez l'huile dans une poêle, faites-y revenir les oignons 1 mn et réservez-les. Dans la même poêle, faites cuire les steaks 2 mn de chaque côté. Salez et poivrez.
5. Disposez sur chaque pain une feuille de salade, puis le steak. Ajoutez l'oignon frit, les pickles émincés et les tranches de Chavroux®.

6. Placez les burgers dans le four jusqu'à ce que les tranches de bûche de chèvre fondent. Passez 2 mn le dessus des petits pains au four. Refermez le burger et dégustez aussitôt.