



## RECETTE BURGER

**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 30 minutes

### Ingrédients :

Steak haché  
Pancetta

- Oignons en compoté
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sauce tartare
- Mayonnaise
- Cornichons
- Estragon
- Câpres
- 1 cc de sucre
- Roblochon
- Pain burger

### • Accompagnements :

- Pommes de terre grenaille
- Salade verte

**Vins** : Bières - Vins Rouges

### NOS CONSEILS

1. Réaliser la sauce tartare en mélangeant les différents ingrédients.
2. Eplucher et émincer les oignons, faire revenir dans une poêle chaude, avec de l'huile d'olive. Déglacer avec le vinaigre balsamique, ajouter 1 cc de sucre, laisser mijoter.
3. Faire chauffer une poêle avec du beurre, déposer le steak haché, saisir la viande à votre convenance.
4. Pour le montage, badigeonner votre pain burger des deux côtés avec la sauce tartare, déposer votre steak cuit, le fromage fondu, les oignons confits, la pancetta et recouvrir de votre pain burger.

LA RECETTE EN VIDÉO JUSTE ICI

