



SNACKING

Burger savoyard au steak de veau

Recette réalisée avec



Une texture souple
et onctueuse.
Manipulation facile
sans perte de
matière.



10 personnes

3,70€ HT/portion



Burger savoyard au steak de veau

- 10 Buns naturels
- 20 **tranches de Raclette**
Le Pays Fromager
- 1,1 kg de haché de veau
- 20 pièces de lard paysan
- 3 c.s. de persil haché
- 1 c.s. d'ail haché
- 3 c.s. d'échalote hachée
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 rondelles d'oignon rouge
- 200 g de laitue Iceberg
- Beurre ½ sel
- Sel, poivre
- 200 g de mayonnaise
- 4 c.s. de moutarde à l'ancienne

Mélanger la mayonnaise et la moutarde à l'ancienne. Réserver.

Mélanger la viande hachée avec le persil, l'échalote et l'ail hachés. Saler et poivrer.

Cuire les steaks hachés. Placer deux tranches de raclette sur le dessus, puis le lard et une rondelle d'oignon rouge.

Passer les steaks avec la raclette sous le grill du four. Couper les buns en deux et badigeonner l'intérieur du pain avec le beurre fondu.

Saisir rapidement dans une poêle la face interne de chaque pain. Tartiner les buns de sauce à la moutarde.

Disposer une feuille d'Iceberg sur les bases et déposer le steak avec la raclette fondue.

Assaisonner et refermer le burger avec le chapeau.

Servir sans attendre.

Astuce du chef

Rajouter du fromage râpé sur vos buns à mi cuisson pour plus une touche gourmande.