



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

Marcellin' burger

Pour 4 burgers | Préparation : 20 min | Cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS : **4 Saint-Marcellin IGP moelleux** • 4 pains à burger du boulanger • 400 g de viande de boeuf hachée • 6 oignons finement émincés • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de sucre de canne • 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse • 1 c. à soupe de moutarde • 2 poignées de feuilles de mâche et de roquette • huile d'olive • sel et poivre

1. Dans une poêle huilée chaude, faites revenir les oignons. Ajoutez le sucre et poursuivez à feux doux jusqu'à coloration.

2. Fouettez crème fraîche et moutarde pour obtenir une sauce.

3. Préchauffez le four (position gril) à 210°C. Coupez les pains en deux et déposez-les, mie dessus, sur une plaque de cuisson. Sur une seconde plaque, disposez les 4 Saint-Marcellin. Placez sous le gril, la plaque de fromage, le temps qu'il fonde, et au-dessous, la plaque avec les pains.

Dans le même temps, formez 4 steaks de viande et faites-les cuire à la poêle.

4. Montez les burgers ! Nappez le pain du dessous de sauce moutarde, garnissez d'oignons confits, répartissez quelques feuilles de mâche et de roquette, couvrez d'un steak, disposez dessus un Saint-Marcellin fondu, et refermez avec le chapeau du pain. Servez de suite.

Retrouvez toutes les recettes sur
www.fromage-saint-marcellin.fr



Suivez-le et partagez
vos recettes & astuces