

BURGER DE VEAU À LA TOMME DE SAVOIE FONDANTE

Pour 2 personnes
Préparation : 20 mn



Ingrédients

2 pains burger aux graines
2 steaks hachés de veau
1 gros oignon blanc
15 g de beurre
120 g de tomme de Savoie taillée en lamelles
1 poignée de roquette
1 patate douce
2 cuillères à soupe de crème fraîche
4 pincées de curry
Sel et poivre

Pelez et tranchez en rondelles l'oignon et la patate douce, les faire revenir 4 mn de chaque côté à feu doux dans une grande poêle avec le beurre puis couvrez et laissez cuire encore 10 mn à feu doux.

Préchauffez votre four à 180°C.

Beurrez et faites dorer côté mie des pains burger au grill quelques minutes. Les réserver au chaud pour le montage.

Dans une autre poêle beurrée, cuire les steaks d'un côté, salez, poivrez, les retourner puis déposez la tomme dessus et laissez cuire 5 à 6 mn, le temps que le fromage devienne coulant.

Mélangez la crème fraîche avec le curry, étalez une cuillère sur chacun des burgers, déposez quelques rondelles de patate douce, le steak avec le fromage, les oignons caramélisés, quelques feuilles de roquette et fermez le burger avec l'autre partie du pain.

Accompagnez-les avec des frites de carottes, pommes de terre bintje et vitelotte.

Astuce : vous pouvez également faire cette recette avec des steaks hachés de bœuf et du salers.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel