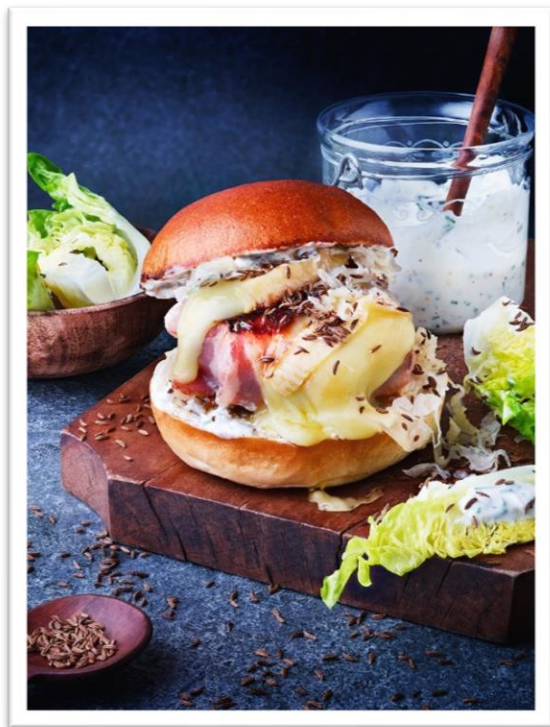


BURGER ALSACIEN

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes



Ingrédients

4 pains à burger
400 g de viande hachée
1 échalote
16 très fines tranches de poitrine fumée
200 g de choucroute cuite
200 g de munster
4 cœurs de sucrine
Sel, poivre
2 c. à soupe de graines de carvi (facultatif)

Pour la sauce

300 g de fromage blanc
1 échalote
3 c. à café de moutarde
1 petit bouquet de ciboulette

Préparez la sauce : épluchez et hachez l'échalote, ciselez la ciboulette, mélangez avec le fromage blanc, la moutarde, salez, poivrez et réservez au frais.

Pour les steaks : épluchez et hachez l'échalote, mélangez avec la viande hachée, la moitié de la choucroute, du sel et du poivre. Formez 4 steaks de même épaisseur. Disposez 2 tranches de poitrine fumée côte à côte et croiser avec deux autres tranches. Disposez un steak au centre et rabattez la poitrine fumée par-dessus. Faites de même pour tous les steaks.

Faites cuire les steaks dans une poêle bien chaude pendant 5 minutes de chaque côté (selon la cuisson désirée). Mettez sur un plat allant au four, répartissez le munster découpé en tranches épaisses sur les steaks et laissez fondre sous le grill du four pendant quelques minutes.

Pendant ce temps, grillez les buns ouverts en deux dans la poêle, tartinez de sauce. Disposez les steaks, ajoutez le reste de choucroute, parsemez de graines de carvi et servez.

Astuce : Coupez 3 cœurs de sucrine en quartiers, assaisonnez avec le reste de sauce au fromage blanc et servez avec les burgers.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel