HAMBURGER AU STEAK HACHE, MIEL ET CHÈVRE

Un hamburger fait-maison qui pourra être préparé rapidement et apprécié même en cas de perturbations du goût. En effet, le fromage masque l'éventuel goût " métallique " de la viande, et le tout avec une note sucrée !

Image not found https://vite-fait-bienfaits.fr/wp-content/uploads/2024/10/Hamburger-chevre-miel-2.jpg Image not found https://vite-fait-bienfaits.fr/wp-content/uploads/2024/10/thumbnail-Hamburger-chevre-miel-2.jpg miel.jpg

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (pour 1 pièce)

- 100g de steak haché

- 1 bun

- ½ oignon

- ½ tomate

- 40 g de chèvre en bûche

- 1 ou 2 c. à c. de miel

- 2 tranches de tomate confite (facultatif)

- feuilles de salade

Préparation

Dans un mixeur, mettre la viande et le chèvre coupés grossièrement en morceaux. Mixer jusqu’à ce que ce soit homogène.

Emincer finement l’oignon. S’il n’y a aucun problème avec les odeurs pendant la cuisson, faire chauffer un peu d’huile dans une poêle et y faire revenir les oignons à feu doux jusqu’à ce qu’ils dorent. Sinon, ne pas les cuire.

Peler la tomate et la couper en tranches fines (et les tranches de tomate confite en petits morceaux).

Coupez les buns en 2.

Refaçonner le steak haché à la main et à la taille du buns. Faire cuire à la poêle sur feu doux à moyen.

Eventuellement, dorer légèrement dans un peu de beurre dans une autre poêle (ou au toaster) les buns sur le côté intérieur.

Sur la base du buns, disposer des tranches de tomate, les oignons (et les morceaux de tomate confite si désirée).

Ajouter le steak haché puis arroser de miel.