



Burgers alsaciens au Munster

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Galettes de pommes de terre aux légumes de saison : 320 g
Steaks hachés de boeuf : 2x200g
Lard : 2 tranches à griller
Oignon rouge : 1
Munster : 250 g
Graines de cumin

PRÉPARATION

1. Eplucher l'oignon et le couper en rondelles à l'aide d'une mandoline.
2. Découper le Munster en tranches.
3. Dans une poêle à sec, faire griller les tranches de lard, puis les réserver. Dans la même poêle, faire cuire les steaks hachés selon votre préférence (bleus, saignants, à point).
4. Pendant ce temps, dans une seconde poêle, faire griller les galettes de pomme.
5. Vers la fin de la cuisson des steaks hachés ajouter par dessus une tranche de Munster pour le faire fondre.
6. Pour le montage : commencer par déposer dans une assiette une galette de pomme de terre, puis un steak haché avec le munster, ajouter quelques graines de cumin, puis les tranches d'oignon, une tranche de lard grillé et finir avec une seconde galette de pomme de terre.

Bon Appétit !

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook