

Burger XXL à la viande de veau suisse



Mon choix.

 Durée totale: 20 min

 Temps actif: 20 min

 Facile



Ingrédients

Pour 1 pièces

500 g	Viande hachée de veau suisse (par exemple, poitrine de veau)
3 tranches	Fromage à raclette
0.5 morceau	oignon
1 cs	petits oignons blancs
1 dl	Cognac (optionnel)
1 morceau	Pain à hamburger
30 g	Sauce barbecue
50 g	Cornichons au vinaigre
30 g	laitue pommée
	Sel
	Poivre

Valeurs nutritives

1 portion contient environ :

1552	kcal
138 g	de protéines
100 g	de glucides
57 g	de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Préparation

- 1** Hacher 500 g de poitrine de veau suisse ou demander au boucher de la hacher.
- 2** Assaisonner la viande hachée avec du sel et du poivre, puis pétrissez-la bien.
- 3** Former des galettes d'environ 160 g, les aplatir et les faire cuire 4 minutes de chaque côté.
- 4** Après avoir retourné les galettes, ajouter le fromage à raclette fumé et laisser fondre avec le couvercle fermé.
- 5** Retirer les galettes, faire rissoler les oignons et les petits oignons à feu vif.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 6 Optionnel : déglacer au cognac (ou flamber).
- 7 Disposer sur un pain à hamburger des cornichons marinés à la sauce barbecue, de la salade fraîche, des oignons et des petits oignons blancs.
- 8 ?Fixer à l'aide d'une brochette en bois, d'un couteau ou d'une fourchette, puis servir.