Burger XXL à la viande de veau

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. Assaisonnez 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.

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.