

# Cheese Burger Beerwulf

## *Ingredients pour 4 pers*

- 4 x2 pains à Hamburger
  - 400g bœuf haché
  - 1 oignon rouge
- 3,5 cl Sauce tomate
  - Basilic frais
- 1 Tomate cœur de bœuf
  - Ciboulette
- 50g Parmigiano Reggiano
  - 50g Mimolette vieille
  - Sel et Poivre
- Moutarde et/ou ketchup

## *Préparation*

Préchauffer le four à 200 °C

Éplucher l'oignon et le couper en deux: une partie est à couper en bracelet (pour le dressage) et l'autre partie doit être ciselée.

### **Effeuiller et hacher les herbes.**

Dans un bol, mélanger les herbes avec la viande et les oignons hachés. Assaisonner le tout de sel et de poivre, puis ajouter le coulis de tomates et malaxer correctement. Réaliser ensuite 6 boulettes, puis les aplatir pour obtenir des steak

**Râper le parmesan et la mimolette** ou réaliser des copeaux avec un couteau épluche-légumes. Couper la tomate en rondelles fines et réserver.

Mélanger le ketchup et la moutarde (en fonction des goûts).

Dans une poêle, **colorer les steaks** sur les 2 faces selon la cuisson désirée.

Passer les pains au four pendant quelques minutes pour les tiédir.

Napper la base du pain d'une cuillerée de sauce, puis poser un steak dessus et le recouvrir de fromage. Ajouter ensuite quelques tranches de tomate, puis quelques bracelets d'oignon et déguster.