BLUE CHEESE BRIOCH'BURGER

4 personnes25 minutesfacile

Ingrédients

• 2 Brioch'Burgers La Fournée Dorée
• ½ tasse de vinaigre de vin rouge
• ½ tasse d'eau
• 2 c. à café de sel
• 2 c. à café de sucre
• 1 oignon rouge moyen, pelé et tranché finement
• 400g de bœuf haché
• 125g de fromage bleu, coupé en 4 tranches
• 4 c. de moutarde à grains entiers (facultatif)
• salade

Préparation

1- Porter à ébullition le vinaigre de vin rouge, l'eau, le sel et le sucre dans une petite casserole.
2- Verser cette saumure sur les tranches d'oignon et laisser mariner pendant la préparation des hamburgers.
3- Façonner des steaks de bœuf haché pour les 4 burgers. Faire griller les steaks à la cuisson désirée. Environ 2 minutes avant que la viande soit cuit, placer une tranche de fromage bleu sur les steaks et laisser faire fondre légèrement.
4- Égoutter les oignons. Si désiré, étaler sur chaque face des Brioch'Burger de la moutarde.
5- Placer la salade verte puis les steaks sur les petits pains et garnir d'oignons marinés.
6- Déguster !