

BLUE CHEESE BRIOCH'BURGER

4 personnes 25 minutes facile

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 cuite, 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 !

