

BRIOCH'BURGER AU CAMEMBERT PANÉ ET AUX FIGUES

4 personnes 45 minutes facile



Ingrédients

- 4 Brioch'Burgers Sésame La Fournée Dorée
- 2 petits camemberts au lait cru
- 1 ou 2 oignons rouges (selon la taille)
- Confiture de figues
- Miel
- Sucre
- Chapelure
- 4 oeufs
- Huile d'olive
- Sel, poivre et herbes de provence
- Roquette
- Facultatif : lard ou bacon

Préparation

1- Préchauffer votre four à 170°C. 2- Ecrouter le camembert et le couper en deux dans le sens de la longueur. Mettre la chapelure dans une assiette creuse et les œufs battus dans une autre assiette creuse avec 2 cuillères à café d'huile d'olive, du sel, du poivre et des herbes de provence. 3- Passer au moins 3 fois les camemberts dans les œufs puis dans la chapelure pour bien les enrober. La panure doit être assez épaisse pour que le camembert ne coule pas à la cuisson. Réserver au congélateur entre 10 et 20 minutes. 4- Pendant ce temps, émincer finement vos oignons rouges. Les faire légèrement caraméliser dans une poêle avec de l'eau et du sucre. 5- Faire dorer dans une poêle avec de l'huile les camemberts 4 min de chaque côté. Enfourner 10 minutes à 170°C. 6- Faire réchauffer quelques instants vos pains à burger au four. Mettre du miel sur l'une des faces du pain et de la confiture de figues sur l'autre. 7- Ajouter le camembert pané et les oignons rouges caramélisés. Ajouter un peu de roquette et refermer le burger.

Astuce

Pour une version avec de la viande, vous pouvez ajouter une tranche de lard grillé ou du bacon.