

# Burger Swicy au Pepper Jack fondant



30 min



2 portions

## Ingrédients

2 pains burger  
2 steaks hachés de bœuf (env. 150g chacun)  
**4 tranches de fromage fondu Pepper Jack**  
2 belles cuillères de compotée de poivrons  
Quelques feuilles de roquette  
4 à 6 cornichons tranchés finement  
Sel et poivre

### Pour la compotée de poivrons sucrés :

1 poivron rouge  
½ petit oignon  
1 c. à café d'huile d'olive  
1 c. à café de sucre roux  
1 c. à café de vinaigre balsamique  
Sel et poivre

## Préparation

### Étape 1 - Préparation de la compotée

Émincez le poivron et l'oignon. Faites-les revenir à feu doux dans l'huile d'olive pendant 15 minutes. Ajoutez le sucre et le vinaigre, poursuivez la cuisson jusqu'à obtenir une texture fondante. Salez, poivrez, réservez.

### Étape 2 - Montage des burgers

Faites cuire les steaks selon la cuisson souhaitée. Salez et poivrez. En fin de cuisson, déposez 2 tranches de fromage fondu Pepper Jack sur chaque steak pour qu'il fonde. Toastez les pains au beurre. Sur chaque base de pain, étalez une cuillerée de compotée. Ajoutez le steak au fromage, les tranches de cornichons, l'oignon rouge, puis la roquette. Refermez avec le chapeau du pain.

