

Burger montagnard à la Tomme Catalane AOP



30 min



2 portions

Ingrédients

100g de Tomme Catalane AOP

1 petit oignon jaune
20 cl de crème liquide entière
5 cl de vin blanc sec
10 g de beurre
Poivre noir
2 pains à burger rustiques
2 steaks hachés de bœuf (environ 150 g chacun)
2 tranches de Tomme Catalane AOP
2 feuilles de sucrine
2 rondelles épaisses de tomate côtelée noire
Sel, poivre

Préparation

Étape 1 - Préparer les oignons caramélisés

Émincez finement l'oignon. Faites-le revenir à feu doux dans une poêle avec le beurre pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il devienne fondant et légèrement caramélisé. Réservez.

Étape 2 - Réaliser la sauce fromagère

Dans une petite casserole, faites chauffer le vin blanc et laissez-le réduire légèrement à feu moyen. Ajoutez la crème liquide, puis incorporez la Tomme Catalane coupée en cubes. Remuez jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et la sauce homogène. Incorporez la moitié des oignons caramélisés et poivrez généreusement. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à obtenir une consistance nappante. Réservez au chaud.

Étape 3 - Cuire les steaks

Assaisonnez les steaks de sel et de poivre. Faites-les cuire dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile ou une noix de beurre, selon la cuisson souhaitée. En fin de cuisson, déposez une tranche de Tomme Catalane sur chaque steak pour la faire légèrement fondre.

Étape 4 - Préparer les pains

Coupez les pains en deux et faites-les légèrement griller à la poêle ou au grille-pain pour qu'ils soient bien croustillants.

Étape 5 - Montage du burger

Tartinez la base du pain avec une généreuse cuillère de sauce fromagère. Disposez une feuille de sucrine pour le croquant. Ajoutez une rondelle de tomate côtelée noire pour apporter fraîcheur et jus. Déposez le steak haché encore chaud avec sa tranche de tomme fondue. Ajoutez quelques oignons caramélisés restants. Refermez avec le chapeau du pain.

