

BURGER ALSACIEN AUX GALETTES DE POMME DE TERRE

Durée de préparation : 20 minutes

INGREDIENTS POUR DEUX BURGERS :

- 1 paquet de galette de pommes de terres aux légumes de saison
- 2 steaks de viande de boeuf haché (environ 200g par burger)
- 2 tranches de lard à griller
- 1 oignons rouge
- 1 munster de 250 g

LA PREPARATION :

Fais revenir dans une poêle les galettes de pommes de terres.

Dans une seconde fais revenir les tranches de lard, réserve-les, puis fais cuire les steak hachés.

Pendant ce temps, épluche et découpe l'oignon en lamelles.

Découpe également le munster en tranche.

Vers la fin de la cuisson des steaks dépose sur chaque morceau de viande, le munster pour le faire fondre.

Retire du feu les galettes et la viande à la fin de la cuisson.

Dépose dans une assiette une première galette de pomme de terre, puis un steak avec le munster, parsème de quelques graines de cumin, ajoute quelques lamelles d'oignon, une tranche de lard grillé et recouvre avec une seconde galette de pomme de terre.

Réitère l'opération pour le second burger.

Effet peau du ventre bien tendu garantis !

ACCORD METS ET VINS

Johanna, ma copine épicurienne et grande amatrice en vin te suggère de déguster cette tuerie calorique avec un verre de **pinot noir nature** ! « Servi à température ambiante, il révélera le goût intense et fumé du lard et de la viande ».

