



# BURGER DE BŒUF FRANÇAIS

## *Aux épinards et à la mozzarella*

🕒 TEMPS DE PRÉPARATION : **20 minutes**

🍳 CUISSON : **10 minutes** NIVEAU : ★★★★★

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 6 steaks hachés Façon Bouchère 150g
- 6 pains à burger authentiques
- 1kg pousses d'épinards
- 12 tranches d'oignons
- 2 mozzarella Affumicata (fumée)
- 2 tomates cœur de bœuf
- 100g Sauce barbecue

### CUISSON

Saisir les steaks hachés au grill pendant 1 minute de chaque côté et les assaisonner. Cuire saignant ou à point en fonction de votre goût.

Griller les tranches d'oignons dans une poêle ou sur le grill puis les recouvrir d'aluminium pendant 20 minutes.

Ensuite, tailler la mozzarella Affumicata en rondelles.

Vous pouvez griller le pain à burger quelques minutes sur chaque face et du côté plat.

### MONTAGE

Répartir la sauce barbecue sur les deux parties intérieures du pain à burger. Déposer les feuilles d'épinards, puis ajouter le steak haché par-dessus. Ajouter ensuite 2 tranches de mozzarella Affumicata, les tranches d'oignons et 2 tranches de tomates cœur de bœuf. Enfin, refermer le burger et le servir aussitôt.

### *L'astuce du Chef*

*Tranchez finement deux oignons et faites griller à sec les tranches dans une poêle ou sur un grill pour renforcer le goût. Vous pouvez remplacer la sauce barbecue par un aioli, qui s'adaptera très bien à cette recette.*

