

FICHE RECETTE

TITRE DE LA RECETTE

Hamburger steak de bœuf au fromage bleu Ermite et vieux cheddar Perron

Temps de
préparation

20 MIN

Temps de
cuisson

8-10 MIN

Nb de
Portions

8

Nom du chef

Sébastien Gadeau

INGRÉDIENTS

QUANTITÉ	NOM DES PRODUITS
- 1.400 kg	Surlonge de bœuf ou bœuf haché
- 250 gr	De bleu Ermite
- 100 gr	D'oignon espagnol ciselé
- 1 c-à-soupe	Miel
- 75 gr	Noix de Grenoble
- 2 c-à-soupe	D'huile d'olive
- 125 gr	Vieux cheddar 2 ans ou 3 ans
- Qs	Sel et poivre

MODE D'EMPLOI

- Passer la surlonge de bœuf au hachoir à viande et réserver dans un bol.
- Émietter le fromage bleu, tailler le vieux cheddar en petit dés et ajouter le tout à la viande.
- Concasser les noix de Grenoble et ajouter à la viande.
- Ajouter l'oignon ciselé, le miel le sel, le poivre et l'huile d'olive.
- Bien mélanger la viande et faire 8 boules égales.
- Vous pouvez les cuire à la cuisson que vous voulez de saignant à médium. En revanche si vous achetez du bœuf déjà haché la cuisson recommandée est bien cuit.

Recommandations du chef (s'il y a lieu)

Avec des portobellos grillés, une mayonnaise à l'huile de truffe et le tout entre deux tranches de pain burger, c'est magnifique!