

Le Burger de Dracula au Minirousse d'Argental

Informations

Personnes : **4**

Préparation : **15 min.**

Cuisson : **15 min.**



Ingrédients

- 2 Minirousse d'Argental
- 4 buns noirs
- Feuilles de salade
- 2 ou 3 tomates
- 4 steaks hachés de bœuf
- 4 c. à soupe de ketchup
- Sel, poivre



Pour le confit d'oignons rouges

- 3 gros oignons rouges
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel

Étapes de la préparation

Un burger monstrueusement bon... à faire frissonner de plaisir.

Difficulté : Facile ???

1. Épluchez et émincez finement les oignons rouges.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez-y les oignons, le sucre et une pincée de sel.
3. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à obtenir une texture fondante et légèrement caramélisée.
4. Assaisonnez les steaks hachés avec du sel et du poivre. Les saisir dans une poêle bien chaude pendant 3 à 4 minutes par face, selon la cuisson souhaitée.
5. Déposez une tranche généreuse de **Minirousse d'Argental** sur chaque steak encore chaud. Passez quelques minutes au four (ou sous le grill) jusqu'à ce que le fromage fonde abondamment et commence à couler délicieusement sur la viande.
6. Ouvrez les buns noirs. Sur la base, déposez successivement, de la salade, quelques rondelles de tomate, une belle cuillère de confit d'oignons rouges, le steak coiffé d'une belle tranche de **Minirousse d'Argental**.
7. Enfourniez 3 minutes dans le four en position grill afin de faire couler le fromage.
8. Sortez les burgers du four et refermez-les avec le chapeau du bun.
9. Juste avant de servir, verser délicatement un filet de ketchup sur le fromage fondu pour créer l'effet du sang qui coule...
10. Servir accompagné de frites, de potatoes épicées ou d'une petite salade croquante.
Effet dramatique garanti sur votre table d'Halloween.

? **Astuce** : Pour donner plus de caractère, ajoutez un trait de vinaigre balsamique dans le confit d'oignons en fin de cuisson pour un équilibre sucré/acidité et ajoutez une pincée de thym frais ou de romarin haché très fin.