



BURGER AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

POUR 4 PERSONNES



- 1 petit oignon rouge
- 1 filet d'huile de tournesol
- Sel, poivre du moulin
- une poignée de roquette
- 1 tomate
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 4 pains à hamburgers
- 250 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP



Préparation

15 min.

Cuisson

10 min.

1. Pelez l'oignon rouge, taillez-le en rondelles, séparez les anneaux avec les doigts. Coupez 4 rondelles de tomate. Taillez le Bleu du Vercors-Sassenage AOP en 8 belles tranches.
2. Huilez légèrement un grill, faites-le chauffer sur feu vif. Pendant ce temps, divisez la viande de bœuf en 4 parts égales, moulez-les en 4 steaks en les pressant entre les paumes des mains. Salez et poivrez-les des deux côtés. Déposez-les sur le grill bien chaud, faites-les cuire 2 à 3 min de chaque côté suivant la cuisson désirée, en les pressant délicatement avec une spatule pour bien les griller.
3. Pendant ce temps, faites légèrement toaster les pains à hamburgers. Garnissez chacun avec de la roquette, une tranche de tomate et des rondelles d'oignon rouge, ajoutez un steak et deux tranches de Bleu du Vercors-Sassenage AOP. Servez immédiatement.

