



## BURGER AU FROMAGE BLEU, AUX OIGNONS GRILLÉS ET À LA SAUCE À LA MOUTARDE

### INGRÉDIENTS

4 tranches de fromage bleu burger  
Castello<sup>MD</sup>

4 pains à burgers

450 g de viande de bœuf hachée

Sel

Poivre moulu

2 oignons rouges, en tranches épaisses

4 feuilles de laitue verte

2 tomates, en tranches

4 cornichons entiers

### SAUCE À LA MOUTARDE :

250 ml de moutarde douce, comme  
la moutarde French's

4 c. à soupe de miel d'acacia

50 ml de vinaigre de cidre de pomme

2 c. à soupe de piments chilis rouges,  
finement hachés

2 c. à soupe de ketchup

2 c. à thé de sauce Worcestershire

1/2 c. à thé de poudre d'ail

Poivre noir moulu

Frites ou quartiers de pommes de terre

Thym frais pour saupoudrer

Donne 4 portions

1. Mélanger les ingrédients de la sauce à la moutarde et réfrigérer pendant quelques heures, de préférence toute la nuit.
2. Faire rôtir les tranches d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient noircies dans une poêle très chaude et sèche. Les diviser en rondelles d'oignon et les mettre de côté.
3. Façonner la viande en 4 galettes et assaisonner de sel et de poivre.
4. Chauffer une poêle à griller jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Faire frire les galettes pendant environ 3 minutes de chaque côté - les laisser reposer.
5. Fendre les petits pains et les faire chauffer ou griller. Déposer le fromage sur les galettes et tartiner les pains de sauce à la moutarde, puis garnir les pains de laitue, de galettes, d'oignons grillés et de tomates.
6. Assembler les burgers et servir avec des cornichons, des frites, un soupçon de thym et d'un peu plus de sauce à la moutarde.