



4 pers.



Repas léger



30 min



8 min

Ingrédients

- 8 tranches de Gruyère AOP
- 8 tranches de bacon
- 500 gr de viande hachée de bœuf
- 1 gousse d ' ail
- 1 échalote
- thym, basilic et romarin
- 100gr de yaourt nature
- 1 œuf
- huile d ' olive
- sel
- poivre du moulin
- sauce soja
- 15g de farine
- 16 rondelles de gros cornichons
- 12 rondelles d ' oignon
- 4 mini cuchaules



Préparation

Faire revenir rapidement le bacon dans une poêle antiadhésive et réserver sur du papier absorbant jusqu ' au montage des burgers

Hacher les herbes fraîches et les incorporer à la viande hachée

Ajouter l ' ail et l ' échalote hachées, le yaourt, l ' œuf

Assaisonner avec l ' huile d ' olive, la sauce soja, le sel et le poivre et bien mélanger

Former 4 boules avec la masse de viande, les rouler dans la farine puis les aplatir légèrement et les griller 3 à 4 minutes de chaque côté et réserver au chaud

Couper les cuchaules en 2 et les chauffer quelques minutes dans une poêle, ou sur le grill, côté intérieur

Monter les burgers en commençant par une tranche de Gruyère AOP, poser dessus quelques rouelles d ' oignon, continuer avec la viande puis une seconde tranche de Gruyère AOP, recouvrir le tout de 2 tranches de bacon grillées et de 4 rondelles de gros cornichons et terminer par le couvercle de la cuchaule, piquer avec une mini-brochette et servir sans attendre

Trucs & Astuces:

Pour un burger avec un Gruyère AOP bien fondu, glisser au four à 180°C jusqu ' à ce que le fromage fonde comme vous le souhaitez