



4 personnes



15 min



10 min

4 pains à burger  
8 tranches de raclette  
4 càc. de sauce béarnaise  
4 feuilles de salade  
4 tranches de jambon fumé  
4 steacks hachés  
1 oignon  
Sel, poivre

## Burger montagnard

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Coupez les pains burgers en deux. Mettez une tranche de fromage à raclette sur la moitié de chaque et enfournez le tout quelques minutes. Émincez l'oignon, faites-le revenir et réservez. Faites griller le jambon fumé à la poêle et réservez. Cuisez les steacks hachés dans une poêle bien chaude. Salez, poivrez. Sortez les pains du four et tartinez la moitié de chaque pain de sauce béarnaise. Placez ensuite, la feuille de salade, le steak haché, le jambon fumé, les oignons grillés puis fermez les burgers. Servez aussitôt !