

Burger au Herve, pommes croquantes et compote d'airelles



10 min



10 min



4 pièces

Ingrédients

- 150 à 200 g de fromage de Herve A.O.P. doux ou piquant
- 4 burgers de bœuf
- 4 petits pains aux céréales
- 1 belle pomme Granny
- 4 c à soupe de compote d'airelles
- 4 c à soupe de moutarde veloutée
- Quelques feuilles de salade au choix
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Sortez les burgers du frigo 30 min à l'avance.
- Nettoyez la salade.
- Coupez le Herve en tranches.
- Retirez le trognon de la pomme à l'aide d'un vide-pommes, puis taillez-la en tranches super fines (avec une mandoline, de préférence).
- Faites chauffer une poêle (ou un grill) à sec. Quand elle est bien chaude, déposez-y les burgers préalablement badigeonnés d'huile. Faites-les saisir 1 min par face, puis baissez le feu. Poursuivez la cuisson selon vos goûts et l'épaisseur des burgers. Assaisonnez-les et déposez les tranches de Herve par-dessus ; laissez fondre un peu.
- Grillez les pains coupés en deux, puis garnissez-les de moutarde, de salade et de lamelles de pomme. Déposez les burgers par-dessus, ajoutez de la compote d'airelles, posez les couvercles de pain et dégustez sans attendre, accompagné de wedges de pommes de terre.

Astuce

Si vous n'avez pas de moutarde veloutée, mélangez une part de moutarde de Dijon avec 2 parts de mayonnaise.



Visionnez
la vidéo

