



HAMBURGERS AUX GALETTES de coquillettes



Difficulté



Recette pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

INGRÉDIENTS

- 400 g de coquillettes Lustucru
- 70 g de gruyère râpé
- 2 oeufs
- 4 steaks hachés
- 30 g de beurre
- Quelques feuilles de salade
- 1 oignon
- 4 tranches de fromage à raclette
- 4 fines tranches de poitrine fumée
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Cuisez les coquillettes dans une casserole d'eau bouillante salée, égouttez puis mélangez-les avec les oeufs battus, le gruyère râpé, du sel et du poivre.
2. Faites fondre 15 g de beurre dans une poêle et formez 8 galettes de coquillettes. Cuisez pendant 5 minutes environ sur une seule face.
3. Préchauffez le four en position grill. A l'aide d'une spatule déposez les galettes sur la plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Déposez à côté les tranches de poitrine fumée et enfournez pour 5 minutes à mi-hauteur.
4. Emincez l'oignon, faites fondre dans la poêle avec une noisette de beurre et déposez dans le four à côté des galettes.
5. Dans la poêle, faites cuire les steaks avec une noisette de beurre, salez, poivrez et déposez les steaks dans le four avec une tranche de fromage à raclette.
6. Mélangez la mayonnaise et le ketchup. Faites le montage sur assiette en superposant sur une galette quelques feuilles de salade, le steak recouvert de fromage fondu, la poitrine fumée, les oignons, la sauce et recouvrez d'une galette. C'est prêt. Bon appétit! Astuces : On peut décliner ces hamburgers selon les goûts (cornichons malossol, cheddar, sauce tartare, etc.) Pour mouler les galettes, on peut utiliser des cercles de présentation.