

# Burger de bœuf, bacon et sauce au cantal

Le burger n'est pas toujours synonyme de malbouffe. En voici la preuve.

## INGREDIENTS : 4 personnes

4 STEAK Haché burger (bio c'est mieux...)

4 pains buns

150 gr de cantal

100 gr de parmesan râpé

8 tranches de bacon

2 oignons

Roquette

100 de lait concentré

100 ml de lait

1 càs de fécule de maïs

2 càs de sirop d'érable

Sel et poivre



## PREPARATION :

Eplucher les oignons et les couper en rondelles.

Les faire confire dans un peu de beurre à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Faites revenir les tranches de bacon dans une poêle dans matière grasse. Ajoutez le sirop d'érable et laissez caraméliser quelques instants. Egoutter sur du papier absorbant.

Préparer la sauce au fromage : dans un poêlon à feu doux, déposer le Cantal râpé, le parmesan et la fécule de maïs, mélanger. Ajouter le lait concentré et le lait et mélanger au fouet. Poivrer généreusement et saler si nécessaire.

Préchauffez le four à 200°C. Saler et poivrer les burgers. Les poêler avec un peu de beurre suivant le degré de cuisson désiré.

Enfourner les pains à burger en suivant les instructions du paquet. Les couper en 2 et les monter de la façon suivante : une couche d'oignons, 2 tranches de bacon, le burger, la sauce au fromage, la salade et refermer le burger.

Servir bien chaud avec des frites !! à préparer avec la chanson qui suit (merci thomas ...)