



Cheeseburger à la tomate et au fromage vieux

Avec des pommes de terre Roseval rôties et de la mayonnaise



OLD AMSTERDAM

Découvrez le gouda comme il se mange au Pays-Bas : affiné, avec un goût rond et épicé, idéal pour un burger. Les cristaux de sel que contient ce fromage le rendent délicieusement fondant.



Pommes de terre Roseval



Pain à burger



Oignon rouge



Tomate cœur de bœuf ✱



Laitue ✱



Burger mi-bœuf, mi-porc (100 g) ✱



Fromage Old Amsterdam ✱



Mayonnaise ✱

Total : 40-45 min.

Facile

Consommer dans les 3 jours

Assaisonné de basilic, de persil et d'origan, ce burger est accompagné de pommes de terre Roseval, dont vous pouvez laisser la jolie peau rosâtre.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Plaque recouverte de papier sulfurisé, saladier et poêle avec couvercle.

Recette de **cheeseburger à la tomate et au fromage vieux** : c'est parti !



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 220 degrés. Épluchez ou lavez bien les **pommes de terre** et coupez-les en quartiers ★. Disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, arrosez avec l'huile d'olive, puis salez et poivrez. Enfouez ensuite 30 à 40 minutes ★★. Retournez à mi-cuisson. Ajoutez les pains à burgers durant les 4 à 5 dernières minutes.



2 DÉCOUPER ET MÉLANGER

Pendant ce temps, coupez l'**oignon rouge** en demi-rondelles. Coupez la **tomate cœur de bœuf** en tranches et détachez les feuilles de **salade**. Dans le saladier, mélangez la **tomate**, la **salade**, le vinaigre balsamique noir et l'huile d'olive vierge extra. Salez et poivrez.



3 CUIRE L'OIGNON

Faites chauffer le beurre dans la poêle à feu moyen-doux et faites revenir l'**oignon rouge** 4 à 6 minutes.



4 CUIRE LE HAMBURGER

Portez le feu à moyen-vif et ajoutez le **hamburger** aux rondelles d'oignon dans la poêle. Faites cuire 1 à 2 minutes, puis retournez. Garnissez le **burger** de ½ tranche d'**Old Amsterdam** par personne, puis couvrez la poêle. Baissez le feu sur doux et laissez fondre le **fromage** 2 à 3 minutes. Retirez ensuite les hamburgers de la poêle.



5 FORMER LES BURGERS

Ouvrez les **pains à burger**. Garnissez les d'entre eux avec un peu de **laitue**, une tranche de **tomate**, des rondelles d'**oignon** et le **hamburger**. Arrosez la viande avec la graisse de cuisson.



6 SERVIR

Servez les **burgers** avec les **quartiers de pommes de terre**, le reste de **salade** et la **mayonnaise**.

★★**CONSEIL** : Vous recevez plus de pommes de terre qu'il n'en faut pour cette recette. Si vous ne surveillez pas votre apport calorique ou que vous êtes un gros mangeur, vous pouvez tout faire cuire.

★★**CONSEIL** : Si votre four n'est pas très puissant, vous pouvez précuire les pommes de terre à l'eau pour qu'elles soient prêtes plus vite.

1 À 6 PERSONNES INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Roseval (g)	200	400	600	800	1000	1200
Pain à burger (pc) 1) 7) 11) 13) 17) 20) 22)	1	2	3	4	5	6
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Tomate cœur de bœuf (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Laitue (cœur) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Burger mi-bœuf, mi-porc (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Fromage Old Amsterdam (tranche) 7) *	½	1	1½	2	2½	3
Mayonnaise (cs) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive* (cs)	1	1½	2	2½	3	3½
Vinaigre balsamique noir* (cc)	1	2	3	4	5	6

Huile d'olive vierge extra*	Selon le goût					
Beurre* (cs)	½	½	1	1	1½	1½
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4151 / 992	719 / 172
Lipides total (g)	57	10
Dont saturés (g)	17,4	3,0
Glucides (g)	76	13
Dont sucres (g)	12,5	2,2
Fibres (g)	7	1
Protéines (g)	40	7
Sel (g)	1,5	0,3

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 7) Lait/lactose 10) Moutarde 11) Sésame 13) Lupin
 Peut contenir des traces de : 17) Œufs 19) Cacahuètes 20) Soja 22) Noix

CONSEIL : Ce plat est plutôt calorique, Si vous surveillez votre apport, supprimez la mayonnaise.

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !