

# Burger Limousin au Cantal

---

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Biftecks hachés
- 2 c. à s. de sirop d'érable
- 1 c. à s. de fécule de maïs
- 100 ml de lait
- 100 ml de lait concentré
- huile pour la cuisson
- 4 feuilles de salade
- 2 oignons
- 4 pains à burger
- 4 tranches de bacon
- 100 g de parmesan râpé
- 150 g de Cantal
- poivre et sel
- beurre



## Préparation

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 minutes

- Epluchez, coupez les oignons en tranches. Faites-les fondre dans un peu de beurre à feu doux et laissez-les confire pendant 25 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés et fondants. Faites revenir le bacon à la poêle sans matière grasse. Ajoutez le sirop d'érable et laissez caraméliser quelques instants en veillant à ne pas brûler.
- Préparez la sauce au fromage : dans un poêlon à feu doux, placez le Cantal râpé, le parmesan et la fécule de maïs, mélangez. Ajoutez le lait concentré et le lait et mélangez au fouet. Poivrez généreusement et salez si nécessaire.
- Préchauffez le four à 200°C. Salez et poivrez les burgers. Poêlez-les à votre goût dans un peu de matière grasse dans une poêle à feu vif.
- Enfournez les pains à burger en suivant les instructions du paquet ou de votre boulanger. Garnissez de confit d'oignon. Ajoutez la viande, la sauce au fromage et la feuille de salade. Terminez avec le pain et servez sans attendre.

Conseil culinaire

Pour un burger juteux, cuisez votre hamburger saignant.