

# Hamburger au Tilsit

## Viande

- 450 g de viande de bœuf hachée
- 1 échalote hachée très fin
- ½ bouquet de persil plat finement haché
- 1 œuf
- 3 cs de chapelure
- 1 cc de sel
- Poivre

## Sauce

- 4 cs de mayonnaise
- 2 cs de ketchup
- Sel, un peu de poivre de Cayenne

## Burger

- 150 g de TILSIT ROUGE, bâtonnets
- Poivre
- 4 petits pains pour hamburger coupés en deux
- 4 cs de mayonnaise
- 2 cs de ketchup
- Sel, poivre de Cayenne
- 4 cornichons en rondelles
- 1 à 2 tomates en rondelles
- Un peu de roquette

Pour 4 personnes

Préparation: env. 25 minutes

Difficulté: moyenne

1. Viande: bien mélanger à la main la viande hachée avec tous les ingrédients jusqu'au poivre, afin d'obtenir une masse compacte. Diviser la masse en quatre et former des burgers en les aplatissant avec les mains mouillées.
2. Sauce: bien mélanger tous les ingrédients.
3. Burger: sortir le TILSIT du réfrigérateur env. 30 minutes avant la préparation.
4. Griller: faire griller la viande 3 minutes à braise/chaueur moyenne, retourner. Y déposer le fromage, assaisonner, terminer la grillade à couvert pendant 3 à 5 minutes. Déposer les petits pains côté tranche sur le grill les 2 dernières minutes.
5. Finition: répartir la sauce sur les fonds des petits pains, déposer les hamburgers au TILSIT dessus. Surmonter des cornichons, des tomates et de la roquette. Couvrir de l'autre moitié de petit pain.

## Valeurs nutritives par portion

780  
kcal

48 g  
lipides

41 g  
glucides

44 g  
protéines

Conseil: cuire les burgers à la poêle, répartir le TILSIT et faire fondre au four à 100° C.

