



Tartines et sandwiches

# Hamburger au bacon



**25 min** 15 min 10 min **0** **663**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les hamburgers

4 **Pain(s) spécial hamburger**  
600 g **Boeuf haché**  
8 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**  
160 g **Camembert**  
2 **Oignon(s)**  
10 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation du hamburger

- 1 Eplucher et couper les oignons en rondelles à l'aide d'un couteau d'office. Réserver.
- 2 Faire revenir pendant quelques instants les tranches de poitrine fumée dans une poêle anti-adhésive chaude. Les débarrasser sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 3 Mettre le four sur position grill.
- 4 Couper le camembert en fines tranches à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Couper les pains à hamburger briochés en deux à l'aide d'un couteau scie.
- 6 Tapiser les parties inférieures du pain à hamburger de camembert puis enfourner jusqu'à ce que le fromage fonde.
- 7 Enfourner également les parties supérieures avec la mie tournée vers le grill. Les retirer une fois la mie colorée.
- 8 Pendant ce temps, former des boules de boeuf haché en les roulant entre les paumes des mains, puis les aplatir.
- 9 Se munir d'un emporte-pièce pour réaliser des steaks bien ronds et uniformes.

Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre. Faire

- 10 Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre. Faire cuire les steaks pendant 3 à 5 minutes de chaque côté.
- 11 La durée de cuisson sera plus ou moins longue selon la cuisson désirée.
- 12 Les assaisonner de sel et de poivre sur chacune des faces, puis ajouter le reste de camembert sur le dessus.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Mettre la partie inférieure des pains à hamburger sur des assiettes individuelles.
- 2 Déposer les steaks sur le dessus à l'aide d'une spatule.
- 3 Enrouler les tranches de poitrine fumée, les disposer sur les steaks.
- 4 Ajouter les oignons, recouvrir et servir de suite.