



Tartines et sandwichs

Hamburger au roquefort et sa réduction de porto



55 min **10 min** **45 min** **0** **685**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le hamburger

4 **Pain(s) spécial
hamburger**
600 g **Boeuf haché**
100 g **Roquefort**
1 litre(s) **Porto**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la réduction de porto et des steaks

- 1 Verser le porto dans une grande casserole. Laisser réduire sur feu vif pendant environ 30 minutes jusqu'à obtention d'une texture nappante et sirupeuse.
- 2 Plus la casserole sera grande, mieux la réduction se fera. Il ne doit rester que 1/10ème du porto.
- 3 Former des boules de boeuf haché en les roulant entre les paumes des mains, les aplatir.
- 4 Se munir d'un emporte-pièce pour réaliser des steaks uniformes.
- 5 Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec de l'huile d'olive, faire cuire les steaks pendant 5 minutes sur chaque face. Les assaisonner de sel et de poivre.
- 6 La durée sera plus ou moins longue selon la cuisson désirée.

Étape 2

Finitions et dressage

- 1 Couper les pains à hamburger briochés en deux à l'aide

d'un couteau scie, les disposer sur une grille côté croûte.

- 2** Mettre le four sur position grill, enfourner les pains jusqu'à ce que la surface de la mie soit bien colorée.
- 3** Couper ensuite le roquefort en fines tranches à l'aide d'un couteau d'office, les disposer sur les steaks.
- 4** Une fois le fromage fondu, placer les steaks sur les pains à l'aide d'une spatule.
- 5** Verser la réduction de porto sur les steaks à l'aide d'une cuillère à soupe puis les fermer.
- 6** Servir sans attendre.