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.