

Hamburger au Livarot AOP

✓ FACILE | ⌚ 15 MIN DE PREPARATION ⌚ 10 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS

- 150 g de Livarot AOP
- 1 beau filet de poulet de 300 g
- 4 pétales de tomates séchées
- 4 tranches de pancetta
- 1 petite salade feuille de chêne
- 1 gros oignon rouge
- ½ cuillère à café de cumin en grains
- moutarde /ketchup
- 4 gros cornichons doux
- 4 grands pains à burger

PRÉPARATION

1. Préchauffez le grill du four. Coupez les pains à hamburger en deux, dorez-les légèrement sous le grill, et laissez-les refroidir.
2. Grillez les tranches de pancetta quelques minutes sous le grill également.
3. Coupez le poulet en fines tranches, cuisez-les 2 minutes sur chaque face dans une poêle antiadhésive. Salez.
4. Pelez l'oignon et émincez-le en fines rondelles. Coupez les cornichons et le fromage avec la croute en tranches.
5. Étalez de la moutarde et du ketchup sur 4 moitiés de pain, répartissez les tomates séchées, la pancetta, le poulet et les lamelles de Livarot AOP. Passez les pains garnis sous le grill pour faire fondre le fromage, ajoutez de la salade et des cornichons.
6. Etalez de la moutarde et du ketchup sur les autres moitiés juste chauffées sous le grill, côté mie, fermer les hamburgers et déguster immédiatement.

