



___ Burgers Veau d'Aveyron et du Ségala, confit d'oignons, beaufort ___

Saison : Toute l'année

Type : Plat / Sur le pouce



4 pers



Facile



A griller



Prépa : 10 min

Cuisson : 20 min

Recette proposée par : [Ma P'tite](#)

[Campagne](#)

Photo : [@Mapetitecampagne](#)



___ Préparation ___

Epluchez et émincez finement les oignons. Faites les rissoler dans une poêle avec 2 cc d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez le sucre en poudre et laissez-les caraméliser. Déglacez avec le vinaigre, lorsque celui-ci est complètement réduit débarrasser et laissez refroidir.

Coupez les pains en deux, ajoutez sur une moitié une tranche de Beaufort. Faites réchauffer les pains au four pendant quelques minutes afin que le fromage fonde.

Pendant ce temps, faites cuire les hachés de veau dans une poêle avec 1 cc d'huile d'olive, pendant 1 à 2 minutes sur chaque face.

Ajoutez sur le fromage un haché de viande, un peu de compotée d'oignons, quelques tomates cerise coupées en deux et une feuille de sucrine.

Dégustez de suite accompagné de frites.

___ Ingrédients ___

- 4 hachés de veau de l'Aveyron et du Ségala
- 4 pains à hamburger
- 4 tranches de Beaufort AOC
- 4 feuilles de sucrine
- 3 oignons
- 3 cc d'huile d'olive
- 1 cc de sucre semoule
- 1 cs de vinaigre balsamique
- Quelques tomates cerise