



Les plats principaux

## **Burger de bœuf estival en sauce au fromage persillé**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

150 grammes de fromage persillé (émietté)  
4 hamburgers (de bœuf)  
8 tranches pancetta  
1 cuillère à soupe de ciboulette (hachée fin)  
poignée mâche  
1 courgette  
1 cuillère à café de sauce Worcester  
4 pains hamburger  
2 cuillères à soupe de mayonnaise  
2 cuillères à soupe de crème aigre  
chutney (d'oignons)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez le fromage persillé avec la crème aigre, la mayonnaise, la ciboulette, la sauce Worcester et un filet d'huile d'olive. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 220°C. Cuisez aussi dans le four les tranches de pancetta pour les rendre croustillantes.

Coupez la courgette en tranches dans la longueur. Salez et poivrez puis grillez-les à point sur le barbecue. Grillez aussi les hamburgers à point sur le barbecue. [Ouvrez les pains brioche](#), beurrez les côtés coupés et posez-les également sur le barbecue.

Versez un peu de chutney d'oignons sur le côté inférieur des petits pains. Répartissez dessus un peu de mâche puis 2 tranches de courgette grillées. Sur chacun vous déposez un burger et 2 tranches de pancetta croustillante. Aspergez maintenant les burgers d'un peu de sauce au fromage puis fermez-les. Servez immédiatement.

### **Ustensiles de cuisine**

Barbecue  
Four

