LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Burger raclette, Potatoes maison

Pour 2 personnes | **Très facile**

45 min | **5.08€ La portion** (prix indicatif)

Miam le fromage à raclette dans un burger.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Pain à burger
- **2 pièce** de Steak haché de boeuf de 12 à 15% de MG
- **500 g** de Pomme de terre pour purées, frites
- **4 tranche** de Fromage à raclette
- **4 c à c** de Confit d'oignon
- **2 c à c** de Moutarde à l'ancienne
- **2 feuille** de Salade
- **1 c à c** de Herbes de Provence
- **1 c à c** de Chili en poudre
- **0.5 c à c** de Ail en poudre

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 30 min | **Attente :** 0 min

Les potatoes

1. Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle (180°C en chaleur tournante) ou votre friteuse à 190°C.
2. Épluchez et taillez 500 g de pommes de terre en potatoes de 1 cm d'épaisseur. Rincez-les à l'eau froide puis égouttez-les.

Astuce : séchez-les dans un torchon pour enlever un maximum d'eau.

3. Dans un grand bol, mélangez l'assaisonnement des potatoes soit 1 càc du mélange d'épices "chilli", 1 càc d'herbes de Provence, ½ càc d'ail
en poudre avec de l'huile (1 càs pour une pomme de terre). Salez, poivrez. Mélangez bien.

Astuce pour des potatoes encore plus croustillantes : ajoutez ½ càs de maïzena.

4. Ajoutez les pommes de terre, mélangez pour bien répartir la marinade.

5. Cuisson au four :
Répartissez les potatoes sur une plaque de four en une seule couche. Enfournez 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, en remuant à mi-cuisson.

6. Cuisson à la friteuse :
Le secret d'une bonne potatoes, c'est la double cuisson ! Faites d'abord cuire les potatoes à 190°C pendant 4 minutes, procédez en plusieurs fois si vous en avez beaucoup. Enlevez-les de la friteuse et attendez que l'huile soit de nouveau à 190°C. Puis faites-les à nouveau cuire 5-6 minutes.

Les steaks

7. Salez et poivrez les 2 steaks hachés puis reformez-les.

8. Faites fondre du beurre dans votre poêle à feu moyen.
Quand il est bien mousseux, déposez les steaks hachés au centre de la poêle, ne les bougez pas, et attendez que la face devienne grillée à votre convenance.

9. Retournez les steaks et toastez les pains à burger dans la poêle en utilisant le gras de la viande (≈30 secondes). Retirez-les de la poêle et enrobez-les dans un torchon propre afin de garder le pain au chaud et de les maintenir moelleux.

10. Ajoutez une tranche de fromage à raclette sur les steaks hachés et continuez la cuisson à couvert entre 3 et 5 minutes suivant votre goût (la cuisson classique permettant au steak de dégager le maximum de saveur est "à point").

Le montage

11. Une minute avant la fin de la cuisson des steaks, étalez 2 càc de confit d'oignons sur les tranches "du bas" des buns, et 1 càc de moutarde à l'ancienne sur celles "du haut". Ajouter une feuille de salade sur le confit d'oignons

12. Disposez ensuite les steaks hachés et leur fromage sur la salade. Refermez le burger.

13. Sortez les potatoes du four ou de la friteuse et assaisonnez-les avec du sel si vous le souhaitez.
C'est prêt :)