

—  —
IDÉE RECETTE

Burger au bœuf haché aux aubergines et Brebis au Bleu



Burger au bœuf haché, aux aubergines et Brebis au Bleu



🍴 2 personnes ⌚ 20 minutes

Ingédients :

- 2 pains à burger
- 1 aubergine
- 2 poignées de salade
- 2 steaks hachés
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Quelques tranches de Brebis au Bleu Matocq



Préparation : Lavez et coupez l'aubergine en tranches. Dans une poêle généreusement huilée, faites revenir les tranches d'aubergine de 5 à 7 minutes de chaque côté. Salez, poivrez.

Pendant ce temps, faites cuire les steaks hachés avec un filet d'huile d'olive dans une autre poêle (ou à la suite des aubergines). Pelez et émincez l'oignon. Selon vos goûts, faites-le revenir quelques minutes à la poêle ou réservez-le cru. Coupez les pains à burger en deux, garnissez-les avec les steaks hachés, les tranches d'aubergine, les oignons et les tranches de Brebis au Bleu Matocq puis refermez. Passez votre burger au four pendant 10 minutes à 190° afin de faire fondre le fromage et rendre le pain plus croustillant.

Depuis 1950, la Fromagerie Matocq, située dans le village d'Asson au cœur du Béarn, affine des fromages d'exception au lait de brebis, vache ou chèvre.

Un savoir-faire familial, inspiré des bergers, qui respecte la tradition Basco-Béarnaise : un broissage à sec pour l'affinage basque et humide pour l'affinage béarnais.

Fromagerie Matocq - Route du Col du Soulor
3 chemin Grabot - 64800 ASSON
Tél : 05.59.71.40.03 - contact@matocq.fr



www.matocq.fr