



Burgers au bleu

Ingrédients:

Rendement 4 burgers

1 grosse échalote

¼ tasse de vin rouge

1 lb de bison haché

Sel et poivre

1 œuf, battu

1 c. à soupe d'épices à steak de Montréal

175 g de CAMBOZOLA

4 pains à hamburger

Garnitures au choix

Préparation:

1. Peler et trancher l'échalote. Dans une petite casserole, à feu doux, laisser mijoter l'échalote dans le vin jusqu'à ce qu'elle soit tendre et transparente. Laisser refroidir légèrement.
2. Dans un grand bol, assaisonner le bison de sel et de poivre, ajouter l'échalote et l'œuf, et bien mélanger.
3. Façonner en 4 galettes, puis assaisonner avec les épices à steak. Faire griller à feu vif environ 3 minutes de chaque côté, ou au goût. À la fin de la cuisson, déposer deux épaisses tranches de CAMBOZOLA sur chaque galette et laisser fondre sans couler. Servir sur des pains à hamburger et garnir au goût.

