



BURGER DE CERF, DIJON ET MIEL

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- *1lb cerf haché (faire des boulettes de 1/4 lb)*
- *1 cuillère à soupe comble de moutarde de Dijon à l'ancienne*
- *1 cuillère à soupe comble de Miel (Miel de Beauce)*
- *1/2 oignon coupé en lanière*
- *Laitue-frisé*
- *Pain à hamburger*

Utiliser des pains qui sortent de l'ordinaire pour faire changement

PRÉPARER LES BOULETTES DE CERF HACHÉ ET LES FAIRE CUIRE.

Dans le même poêlon, faire caraméliser les oignons avec un peu de beurre quelques minutes, ensuite incorporer la moutarde de Dijon à l'ancienne et le miel. Fermer le feu et faire cuire quelques secondes seulement avec la chaleur que le feu dégage pour ne pas brûler la petite sauce et y déposer la boulette déjà cuite des deux côtés pour l'imbiber de la sauce.

Faire rôtir les pains dans le même poêlon qui a cuit les boulettes, de cette façon le pain va prendre la saveur de la cuisson.

Déposer les oignons caramélisés sur le pain ainsi que votre boulette et s'il reste de la sauce dans le poêlon en imbiber l'intérieur du pain du dessus et savourez.