



BURGERS DE CERF ROUGE POMME-FROMAGE DE CHÈVRE CRÉMEUX

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1lb cerf haché (faire des boulettes de 1/4 LB)
- 1 cuillère à thé d'herbe de Florence (Méchant mix)
- Poivre au goût
- 1 pomme (coupée en tranche)
- 1 cuillère à soupe de sucre d'érable
- 1 cuillère à thé beurre, margarine ou d'huile canola
- Fromage de chèvre crémeux
- 4 pains à hamburger

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

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS :

Mélanger au goût, herbe de Florence sel et poivre au goût, mélanger le tout à la viande et façonner les boulettes et les mettre de côté afin qu'elles prennent toute la saveur des épices.

Couper les pommes en tranche d'un demi-centimètre d'épais, les saupoudrer de sucre d'érable (ou cassonade si pas de sucre d'érable). Dans un poêlon, les faire caraméliser avec un peu de beurre quelques minutes, mais il faut les garder croquantes.

Ensuite, faire cuire les boulettes dans le gras de la cuisson des pommes et les mettre de côté.

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.

Une fois les pains rôtis, les garnir d'une couche de fromage de chèvre crémeux

Déposer votre boulette sur le pain, les pommes caramélisées sur la boulette et tout simplement déposer le pain du dessus et savourer.