

# Burger Belge



**l'atelier 'Festival de hamburgers'**

**4 personnes – Préparation : 30 minutes**

## *Ingrédients*

- 4 pains burgers
- 4 burgers de Bœuf
- 2 oignons blancs
- 400 ml de Fond de bœuf Lacroix
- Thym
- 1 feuille de laurier
- Beurre d'Ardenne Carlsbourg
- Maïzena roux brun
- 33 cl de Leffe Brune (33cl)
- 4 tranches de Brugge Vieux
- 4 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de sucre brun

## *Préparation*

- Pelez les oignons et émincez- les.
- Faites revenir la moitié des oignons dans du beurre jusqu'à ce qu'ils brunissent.
- Déglacez avec la moitié de la bière, ajoutez le bouillon de bœuf, un peu de thym et 1 feuille de laurier.
- Laissez réduire de moitié.
- Passez la sauce à travers un tamis.
- Ajoutez du maïzena roux brun pour épaissir la sauce.
- Faites caraméliser l'autre moitié des oignons avec le sucre brun et l'autre moitié de la bière. Laissez réduire.
- Faites griller les pains burgers beurrés au four pendant 5'.
- Faites cuire les burgers de bœuf dans un poêle grill et ajoutez une tranche de fromage au moment de la retourner.
- Tartinez de la mayonnaise sur les pains burgers.
- Puis étalez un peu d'oignons caramélisés, un burger de bœuf avec le fromage. Finissez avec la sauce à la bière et refermez. Bon appétit !

***En collaboration avec Carlsbourg, Leffe, Brugge Vieux et Lacroix***