

## Le Refuge

 10 personnes  10 minutes

---



### Astuce

Confectionner les pains :

Mettre 125 g de farine blanche et 125 g de farine complète dans le batteur.

Ajouter 10 g de levure boulangère, ainsi que 5 g de sel et 5 g de sucre.

Faire tourner la pâte en incorporant 14 cl de lait tiède.

Ajouter 1 jaune d'œuf et 50 g de beurre «pommade».

Mélanger le tout assez rapidement, jusqu'à obtention d'une pâte assez élastique.

Portionner et façonner les pains à 40 g/pièce.

Passer la dorure sur les pains à l'aide d'un pinceau.

Saupoudrer de noisettes concassées torrifiées et roulées dans le curry.

Recouvrir les pains d'un linge et laisser reposer 1h30.

Enfourner à 180 degrés pendant 10 minutes.

### Ingrédients

- 10 steaks hachés façon bouchère Socopa
- 10 pains buns à la farine complète
- 20 tranches de viandes de Grisons
- 375 g d'oignons
- 50 g de miel
- 7,5 cl de sauce soja
- 400 g de raclette AOC
- 5 cornichons Malossol
- Huile
- Sel & poivre du moulin

### Préparation

Eplucher les oignons, émincer et faire confire avec le miel, la sauce soja et assaisonner sel et poivre. Cuire les steaks. Toaster les buns. Déposer une cuillère d'oignons sur la base des buns, poser le steak, des lamelles de raclette sans la croûte et la viande de grisons. Refermer le burger.