

# Burger bolognaise

Ingrédients pour 2 personnes :

Pour la sauce bolognaise

100 g de pulpe de tomates  
100 g de bœuf haché  
1 cuil à café d'ail semoule  
Sel & poivre  
1 filet d'huile d'olive  
1 oignon  
1 carotte  
1 pincée de sucre

Pour le burger :

2 pains à burger  
Cheddar râpé

Pour la sauce béchamel :

30 g de farine  
30 g de beurre  
30 cl de lait  
Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 160°C (Th.5/6)

Epluchez et émincez l'oignon.

Epluchez et coupez la carotte en très fines rondelles.

Epluchez la gousse d'ail et hachez la finement.

Dans une poêle chaude et huilée, faire revenir l'oignon et la carotte.

Lorsque l'oignon devient translucide, ajoutez la viande haché puis l'ail

Ajoutez la sauce tomate et voir 1 cuil à soupe de concentré de tomate.

Ajoutez une pincée de sucre et laissez cuire à feu doux pendant 10 min env.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Une fois le beurre fondu, ajoutez en une fois la farine et mélanger.

Ajoutez le lait froid en remuant.

Laissez cuire jusqu'à épaississement de la béchamel tout en mélangeant.  
Salez, poivrez.

Faites chauffer une poêle et faites colorer les pains a burger coupé en 2 et déposez les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson

Tartinez les deux pains à burger de sauce béchamel.

Déposez un peu de fromage râpé

Ajoutez la sauce bolognaise.

Remettez un peu de fromage râpé.

Refermez le burger.

Enfournez pour 5 min.