

# Meatloaf burger

écrit par Pariseyn | 23 février 2017



On n'est pas obligé de consommer ce pain de viande entre deux tranches de pain. Il peut être servi « assiette », accompagné par exemple de pommes de terre nouvelles (normales ou violettes) revenues à la poêle avec du beurre. Mais ici, c'est Tutti-sandwiches, alors...

Mais peu importe, assiette ou sandwich, c'est un délice !

Ingrédients, pour 4 personnes :

4 [pains à hamburger](#)

4 tranches épaisses de [pain de viande](#)

8 cuillères à soupe de [sauce de nappage](#)

8 tranches de fromage à raclette

Un oignon émincé

Quelques feuilles de laitue ou d'iceberg émincées

Des cornichons aigre-doux ou des [pickles en rondelles](#)

Préparation :

Couper le pain de viande en tranches quand il est tiède avec beaucoup de précautions pour ne pas le défaire.

Couper les pains à hamburger dans l'épaisseur et les faire toaster.

Napper les deux moitiés du bun de sauce. Faire fondre au grill une tranche de fromage sur le pain inférieur, puis déposer une tranche de pain de viande, napper d'un peu de sauce de

nappage, ajouter des rondelles de cornichons aigres-doux et finir avec les oignons crus émincés et la salade.

Pour faire fondre 2 tranches de fromage par sandwich, j'ai utilisé mon appareil à raclette électrique avec ses petits poêlons indépendants.

Si l'on réalise, comme moi, les buns et le pain de viande, il est recommandé de faire ce dernier la veille et de le réchauffer au four en utilisant la fonction « réchauffer ». Le lendemain matin, il ne reste qu'à réaliser les buns (4 h) !