

Cheese burger

Au cheddar fondant

Informations :

- difficulté : facile
- pour 8 personnes
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 8 petits pains à burger (aux graines de sésame)
- 8 steaks de bœuf hachés
- 8 tranches de Cheddar
- 2 tomates bien mûres
- Mayonnaise

Préparation :

- 1) Commencer laver et couper les tomates en rondelles.
- 2) Dans une poêle, faire cuire les steaks hachés jusqu'à la cuisson souhaitée.
- 3) Ouvrir les petits pains en deux dans le sens de la longueur et les faire tiédir au toaster ou au four.
- 4) Disposer les dessous des petits pains sur le plan de travail (réserver les chapeaux pour les fermer à la fin) et garnir dans l'ordre avec :
 - De la mayonnaise
 - Un steak haché
 - Une tranche de cheddar
 - Une rondelle de tomate
- 5) Fermer les burgers avec les chapeaux de pain toastés. Aplatir légèrement avec le creux de la main pour maintenir l'ensemble bien droit.
- 6) Déguster bien chaud.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Achetez les petits pains à burger chez votre boulanger : aux graines de sésame, pavot ou nature, c'est la garantie d'un burger moelleux et avec de la tenue.
- Pour ne pas que le burger s'effondre dans l'assiette, planter en son centre un joli cure-dent décoratif pour maintenir l'ensemble solidaire.
- A servir avec de jolies frites maison bien dorées et croustillantes.

Une recette réalisée en partenariat avec :

odynéo

HANDICAP ET PARCOURS DE VIE

#activateurdeprogres

Juste un œuf