

Planche burger

Cheese burger et quartiers de pommes de terre dorés

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

Pour les burgers :

- 4 petits pains à burger (aux graines de sésame)
- 4 steaks de bœuf hachés
- 4 tranches de Cheddar
- 1 tomate bien mûre
- Ketchup

Pour les quartiers de pommes de terre de terre :

- 8 belles pommes de terre
- Huile d'olive
- Sel

Préparation :

1) Commencer par préparer les quartiers de pomme de terre :

- Laver les pommes de terre (ne pas les éplucher) et les précuire 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée.
- Quand elles commencent à devenir tendres (mais en étant encore fermes), les égoutter et les couper en cubes.
- Dans une poêle bien chaude, faire revenir les cubes de pomme de terre dans un fond d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres à cœur et bien dorés en surface.
- Saler à convenance et réserver.

2) Pendant la cuisson des pommes de terre, préparer les burgers :

- Commencer par laver et couper les tomates en rondelles.
- Dans une poêle, faire cuire les steaks hachés jusqu'à la cuisson souhaitée.
- Ouvrir les petits pains en deux dans le sens de la longueur et les faire tiédir au toaster ou au four.
- 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 :
 - Du ketchup
 - Un steak haché
 - Une tranche de cheddar
 - Une rondelle de tomate
- Fermer les burgers avec les chapeaux de pain toastés. Aplatir légèrement avec le creux de la main pour maintenir l'ensemble bien droit.

3) Sur une planche, déposer un burger et une portion de quartiers de pommes de terre dans un ramequin. Décorer d'un peu de verdure et servir bien chaud.

👑 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour une ambiance taverne, planter un gros couteau dans le burger...
accessoire indispensable à la dégustation, ou croque avec les doigts :
à vous de voir !

Juste un œuf