

# Burger à la Tome de Chèvre

*Parce que c'est encore meilleur quand c'est fait main !*

## Informations :

- difficulté : facile
- pour 2 personnes
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 10 minutes



## Ingrédients :

- 2 petits pains à burger (aux graines de sésame)
- 2 steaks hachés du boucher
- 4 tranches de tome de chèvre
- 1 tomate bien mûre
- Salade verte (type iceberg ou feuille de chêne)
- Sauce burger

## Préparation :

- 1) Commencer par couper le fromage en tranches fines, laver et couper la tomate en rondelles, et laver la salade.
- 2) Faire cuire les steaks à la poêle à la cuisson désirée.
- 3) Ouvrir les petits pains en deux dans le sens de la longueur et les faire tiédir au toaster.
- 4) Disposer les dessous des petits pains sur le plan de travail (réserver les chapeaux pour les fermer à la fin) et disposer dans l'ordre :
  - De la sauce burger
  - Une tranche de tome de chèvre
  - Quelques feuilles de salade
  - Le steak cuit
  - Une deuxième tranche de chèvre
  - Une belle rondelle de tomate
  - De nouveau quelques feuilles de salade
- 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 :

- 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.
- La feuille de chêne ou la salade iceberg donnent du croquant et de la fraîcheur au burger, tandis que la tome de chèvre, coulante une fois chaude, fait de ce plat simple en sa réalisation un plat gourmand et original.
- A servir avec de jolies frites maison bien dorées et croustillantes.

Juste un œuf