AROMATA COCINA

Burger maison



Préparation: 15 mins
Cuisson: 10 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 Petits pains ronds au sésame
4 Steaks hachés de boeuf
1 Oignon rouge
4 tranches Cheddar(ou fromage à burger)
1 Belle tomate

Préparation de la recette:

Pelez l'oignon rouge puis émincez-le.
Rincez et essorez la roquette. Rincez la tomate puis coupez-la en rondelles.
Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites cuire les steaks 3 à 4 min de chaque côté, selon votre goût.
En fin de cuisson, salez, poivrez, disposez 1 tranche de cheddar sur chaque steak et laissez-la légèrement fondre.
Fendez les petits pains en 2 et toastez-les légèrement.
Montez les burgers : tartinez chaque moitié de pain de sauce puis garnissez avec la viande, les rondelles de tomate, l'oignon ciselé et les feuilles de roquette. Refermez les burgers et servez aussitôt.

NOTE : ACCOMPAGNEZ DE POMMES DE TERRE RÔTIES ET D'UNE SALADE VERTE.