LE COCOTT' BURGER

4 personnes20 minutesEasy

Ingredients

- 4 Buns Briochés
- Pour les galettes de pommes de terre (4 petites pommes de terre, ½ oignon, 1 c. à soupe de farine, sel, poivre)
- 4 Œufs
- 4 tranches de bacon
- 4 Steaks
- 1 pot de fromage frais au poivre
- 1 cercle de 9cm de diamètre

Preparation

Râper le demi-oignon et les pommes de terre épluchées. Mélanger les légumes et y ajouter la cuillerée de farine, sel et poivre. Former des galettes plates d'environ 9 cm de diamètre.

Dans une poêle chaude huilée, cuire les galettes de pommes de terre environ 8 minutes de chaque côté. Cuire les steaks et les tranches de bacon afin qu'elles soient bien croustillantes.

Essuyer la poêle et cuire les œufs au plat.

Pendant ce temps, tartiner les deux faces des pains burgers de fromage au poivre. Garnir dans l'ordre avec un steak, une galette de pomme de terre, un œuf au plat puis le bacon.

Refermer et déguster sans plus attendre.