CLASSIQUE BRIOCH'BURGER

2 personnes
20 minutes
facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- Steak haché (200g de viande hachée de bœuf, 1 œuf, 25g de chapelure, ½ oignon, un peu d'huile, sel et poivre)
- 2 tranches de fromage spécial burger (cheddar)
- Salade
- 1 tomate
- 1 oignon rouge
- Sauce béarnaise

Préparation

Préparation des steaks : 1- Mélanger la chapelure et l'œuf à la viande hachée. Ajouter le ½ oignon finement coupé à la préparation. 2- Assaisonner et façonner 2 grands steaks hachés à l'aide d'un emporte-pièce. 3- Dans une grande poêle, faire chauffer de l'huile et laisser cuire les steaks hachés 3 à 4 minutes de chaque côté à feu moyen. Préparation du Brioch'Burger : 1- Couper la tomate et l'oignon rouge en rondelles. 2- Superposer, sur le socle du Brioch'Burger, le steak haché grillé bien chaud, le fromage, les rondelles de tomate et d'oignon et terminer par quelques feuilles de salade. Refermer avec le chapeau du Brioch'Burger.

Astuce

Pour plus de gourmandise, ajouter de la sauce béarnaise sur le socle !