LE COCOTT' BURGER

4 personnes20 minutesfacile

Ingrédients

• 4 Brioch'Burgers La Fournée Dorée
• 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

Préparation

1- 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.
2- 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.
3- Essuyer la poêle et cuire les œufs au plat.
4- Pendant ce temps, tartiner les deux faces des pains à Brioch'Burger de fromage au poivre. Garnir dans l'ordre avec un steak, une galette de pomme de terre, un œuf au plat puis le bacon.
5- Refermer et déguster sans plus attendre.