

Burger à Cheval

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	300g
- CHEDDAR	2 tranches
- PAIN POUR HAMBURGER	2
- OEUF(S)	2
- OIGNON(S)	qq rondelles (en option)
- SAUCE BURGER	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Formez 2 pavés de viande avec le filet américain.
- Emincez l'oignon en fines rondelles.
- Faites cuire la viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Retournez quelques fois jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.
- Ajoutez les rondelles d'oignon afin de les cuire doucement.
- Dans une seconde poêle, faites cuire les œufs sur le plat. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites griller les pains hamburgers au grille-pain.
- Nappez le fond de chacun d'eux de sauce burger.
- Déposez une tranche de cheddar sur la viande cuite, poivrez puis surmontez des oignons frits. Laissez fondre un peu le fromage.
- Déposez le tout sur le fond du pain et la sauce burger.
- Ajoutez encore l'œuf sur le plat.
- Servez aussitôt.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.