

Cheese-Burger Fish

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pain pour Hamburger	4 grands
- Cabillaud	4 filets panés
- Tomates	1
- Fromage Fondu	4 tranches
- Oignons	1 gros
- Tartare (Sauce)	4 c à soupe
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez les pains en deux et badigeonnez les faces intérieures d'huile et d'origan. Passez-les au four pendant 5-6 minutes. Réservez.
- Coupez l'oignon en lamelle et faites-les griller dans du beurre chaud. Réservez.
- Faites griller les poissons panés dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Nappez les faces inférieures des pains avec la sauce tartare puis déposez un poisson pané, une rondelle de tomate, un peu d'oignon frit et enfin une tranche de fromage fondu.
- Passez le tout sous le grill pendant quelques instants afin que le fromage fonde.
- Nappez les faces supérieures des pains également avec la sauce tartare et fermez le burger. Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.