

Cheddarburger Maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	8 petits ou 4 grands
- HACHIS PORC & BOEUF	600-650g
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- CHAPELURE	2 c à soupe
- OIGNON(S)	2
- BEURRE DE CUISSON	
- CHEDDAR	4-8 tranches
- CORNICHON(S)	Aigre-doux
- MOUTARDE	
- KETCHUP	
- MAYONNAISE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec la crème fraîche et la chapelure. Salez et poivrez.
- Emincez les oignons en fines rondelles.
- Formez 4 burgers hachés et réservez au moins 10 min au frais.
- Grillez les pains dans le four pendant 3-5 minutes.
- Dans une poêle, saisissez dans un peu de beurre chaud, les steaks ainsi que les lamelles d'oignon jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée. Salez et poivrez un peu.
- Nappez l'intérieur du fond du pain de sauces au choix puis déposez une tranche de cheddar, la viande cuite, quelques oignons cuits, les cornichons aigre-doux et de nouveau une tranche de fromage. Poivrez.
- Nappez l'autre partie intérieure du pain de ketchup également et éventuellement encore quelques rondelles de cornichon à l'aigre-doux.
- Fermez les hamburgers et dégustez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de frites maisons.