PL-2208

Burger de Boeuf-Mozzarella au Cheddar et Sauce Burger

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pain pour Hamburger	*1 grand*
- Filet Americain	*220g (100% boeuf)*
- Mozzarella	*30-40g sèche*
- Chapelure	*1 c à soupe*
- Crème Fraîche	*1 c à soupe*
- Cheddar	*1 tranche*
- Sauce Burger	*2 c à soupe*
- Oignons	*quelques rondelles*
- Cornichons	*1 aigre doux*
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Dans un bol, mélangez la viande hachée avec la chapelure, la crème fraiche et la mozzarella sèche. Salez et poivrez. Façonnez un steak de la dimension du pain.
- Coupez le pain en deux et faites-le griller au grille-pain.
- Coupez en fines lamelles le cornichon.
- Nappez les faces intérieures de sauce burger. Déposez sur la face inférieure les lamelles d'oignon.
- Entre temps, faites griller le steak haché au fromage dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez en déposant la tranche de cheddar et couvrez 30 secondes.
- Déposez-le ensuite sur la pain avec les oignons puis répartissez les lamelles de cornichon et fermez le burger avec la partie supérieure de celui-ci.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte ... et éventuellement de frites.