Le burger de boeuf à la tome de vache

Les ingrédients pour 2

2 steacks hachés
1 oignon
1 échalote
1 oeuf
du persil
50 grs de tome de vache
2 tranches épaisses de pain rustique
moutarde ketchup
sel poivre
de la salade
en saison 50 grs de tomates cerises
hors saison des tomates confites
de l’huile d’olive

Préparation 10 mins Cuisson 10 mins. Difficulté 1





Préparation de la viande

On recompose le haché de bœuf en le mélangeant avec 1 jaune d’œuf, le persil haché, le sel le poivre et l’échalote coupée menue. Puis on reforme 2 steak hachés ainsi aromatisés.

On prépare l’ensemble des ingrédients avant la cuisson des steaks. On grille le pain, on fait dorer l’oignon à la poêle, on coupe les tomates, on prépare la salade .On lance la cuisson des steaks à sa convenance, et en même temps on dresse sur le pain, le ketchup, la moutarde, les oignons cuits, la salade.







A 2/3 minutes de la fin de la cuisson des steaks, on dépose le fromage sur le dessus et on couvre le tout, que le fromage puisse fondre et imprégner la viande.

C’est cuit, alors vite, on vient poser la viande sur le pain, et on se régale avec une salade verte .

