Hamburger maison

4 personnes

15 min

10 min

- 4 pains « bun »
- 2 sauces de votre choix (tomate, béarnaise, américaine, pesto?)
- 4 steaks hachés
- 4 fromages (à hamburger)
- 4 rondelles de tomates
- 4 feuilles de salade
- 1 échalote

1- Coupez les tomates en rondelles, émincez l' échalote et faites cuire les steaks à la pôele.

2- Etalez une des sauces sur le premier bun, et la deuxième sur l'autre. Sur le pain du dessous, déposez une rondelle de tomate, de l'échalote, un steak cuit, le fromage et refermez avec le pain du dessus.

3- Placez les hamburgers au four 5min pour que le tout soit bien chaud. Avant de servir, déposez une feuille de salade dans chaque hamburger.