

SMASH BURGER

2 personnes 8 minutes facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Burgers
- 300g bœuf (haché)
- 4 tranches de Cheddar
- 1/4 d'oignon rouge
- 20g de cornichons
- 2 càc de ketchup
- 1 càc de moutarde
- 20g de laitue iceberg

Préparation

Épluchez puis coupez les oignons rouges en fines rondelles.

Coupez les cornichons en fines rondelles

Dans un saladier, placez la viande hachée. Salez et poivrez-la, puis mélangez bien à l'aide de vos mains.

Formez deux boules de viande hachée par portion, à l'aide de vos mains.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, sur feu moyen. Ajoutez les boules de viande et écrasez-les à l'aide d'une spatule afin qu'ils soient bien plats et fins. Faites-les griller 2 minutes sur chaque face.

Ajoutez ensuite une tranche de cheddar sur un des steaks. Recouvrez-le du deuxième steak et ajoutez la deuxième tranche de cheddar sur le dessus.

Couvrez et laissez cuire 1 à 2 minutes.

Pendant ce temps, dans une seconde poêle bien chaude, faites fondre une noisette de beurre. Faites toaster la face intérieure de vos pains à burger pendant 15 à 30 secondes. Réservez.

Garnissez les pains à burger en les tartinant de ketchup et de moutarde. Mélangez bien. Ajoutez ensuite les steaks au cheddar, suivi des oignons, des cornichons et de la laitue. Refermez le burger et dégustez aussitôt. C'est prêt !



Astuce

Recette réalisée en collaboration avec Jow !