

Burger classique

Ingrédients pour 4 pains :

- 4 pains à burger
- 500 g de viande de boeuf hachée
- 1 tomate coeur-de-boeuf
- 1 oignon rouge
- 8 tranches de bacon
- 4 tranches de cheddar
- Salade
- 1 noix de beurre
- Sel & poivre

Préparation :

Divisez la viande hachée en 4 morceaux égaux.

Formez des boules et aplatissez-les légèrement afin de former des steaks. Réservez au frais.

Lavez et coupez la tomate et l'oignon rouge en rondelles.

Faites griller les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes et réservez au chaud.

Dans une poêle bien chaude, faites cuire les steaks 5 minutes de chaque côté avec la noisette de beurre.

Coupez les pains à burger en deux.

Passez-les 2 à 3 minutes sous le gril du four puis préparez votre burger.

Couvrez la moitié inférieure des pains avec les feuilles de salade, les rondelles de tomate, le steak haché, une tranche de cheddar, le bacon et l'oignon rouge.

Refermez les pains et servez aussitôt avec du ketchup ou de la sauce barbecue.

<http://philomavie.blogspot.com>