

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

BURGERS MAISON AU COMTÉ



Ingrédients : pour 4 personnes

500 g. de boeuf haché ou 4 steacks hachés surgelés
1 paquet de pains pour hamburgers
1 oignon
50 g de comté ou fromage en tranche pour hamburgers
1 tomate
4 cornichons aigres-doux (facultatif)
1 sucrine
Ketchup - sel - poivre - huile

Faire revenir la viande dans l'oignon finement émincé et un peu d'huile.

Salez, poivrez. Réchauffez les pains au grille-pain. Effeuillez et lavez la sucrine. Coupez la tomate en rondelles, les cornichons.

Prenez la moitié d'une feuille de sucrine et posez-la sur la moitié du pain. Posez le steak puis la tranche de fromage, la rondelle de tomate et l'autre moitié de la feuille de salade. Arrosez de ketchup, fermez avec l'autre moitié de pain.

Accompagnez d'un bol de frites.

Servez chaud.