



Raclette Burger

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MN

DURÉE TOTALE : 25 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

FAITES CHAUFFER UNE POÊLE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE. LORSQU'ELLE EST BIEN CHAUDE, FAITES CUIRE LES STEAKS HACHÉS, SALEZ ET POIVREZ. LORSQUE LES STEAKS SONT CUITS, DISPOSEZ UNE TRANCHE DE FROMAGE À RACLETTE SUR CHACUN D'EUX. RÉSERVEZ AU CHAUD.

ETAPE 2

COUPEZ LES PAINS À BURGER EN DEUX ET RÉCHAUFFEZ-LES AU FOUR QUELQUES MINUTES. LAVEZ LES TOMATES ET TRANCHEZ-LES EN RONDELLES FINES. ÉPLUCHEZ L'OIGNON ET COUPEZ-LES EN FINES RONDELLES. LAVEZ LES FEUILLES DE SALADE ET ESSUYEZ-LES SOIGNEUSEMENT.

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- 4 PAINS À BURGER
- 4 STEAK HACHÉS
- 4 FEUILLES DE SALADE
- 4 TOMATES
- 4 TRANCHES DE FROMAGE À RACLETTE
- 1 OIGNON ROUGE
- 4 C. À SOUPE DE MOUTARDE À L'ANCIENNE
- 2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- SEL, POIVRE

ETAPE 3

TARTINEZ LES PAINS À BURGER DE MOUTARDE À L'ANCIENNE. DISPOSEZ UNE FEUILLE DE SALADE, QUELQUES RONDELLES DE TOMATES, QUELQUES RONDELLES D'OIGNONS SUR CHACUN D'EUX. DISPOSEZ LES STEAKS ET REFERMEZ AVEC LA SECONDE MOITIÉ DE PAIN. SERVEZ LES BURGERS SANS ATTENDRE.

Recette
proposée par

