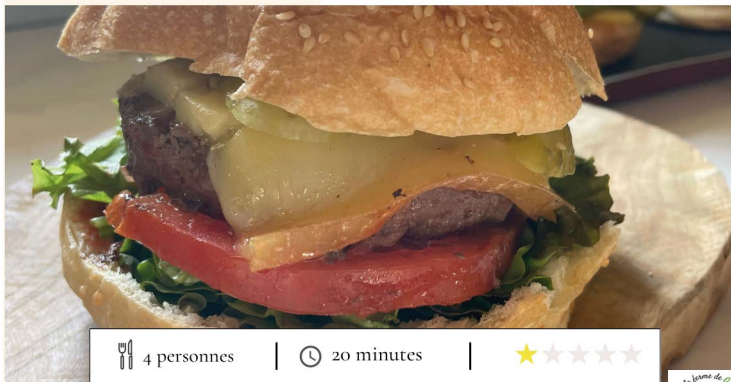


Burger de Guichet



4 personnes



20 minutes



Ingredients

- 4 steaks de la Ferme de Guichet
- 4 tranches de Tomme Plaisir
- 4 Buns
- 1 tomate type cœur de bœuf
- salade selon votre goût
- sauce ketchup et béarnaise
- cornichons aigre doux
- sel et poivre

Recette

1. Aplatir entre deux assiettes les steaks hachés en fonction de la grosseur de vos buns.
2. Cuire les steaks hachés selon votre mode de cuisson préféré (poêle, planche, grill) et les assaisonner.
3. Mettre une tranche de fromage sur les steaks en milieu de cuisson.
4. Couper en deux les buns.
5. Disposer le ketchup sur le socle du buns, la salade, une tranche de tomates, le steak haché, la sauce béarnaise et les fines tranches de cornichons puis fermer avec le chapeau du buns.
6. Mettre au four 5 minutes à 200° puis dégustez sans attendre.

Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter une deuxième tranche de Tomme Plaisir.