



Maxi burger au bleu



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 6 pains ronds
- 6 steacks hachés de boeuf
- 6 tranches de lard fumé
- 2 tomates
- 1 oignon
- 6 tranches de fromage bleu
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Émincer finement l'oignon. Dans une casserole, faire chauffer l'huile et faire revenir l'oignon.

Etape 2

Couper les tomates en fines tranches.

Etape 3

Dans une poêle, faire griller les tranches de lard.

Etape 4

Couper les pains en deux et les toaster.

Etape 5

Dans une poêle, déposer un filet d'huile d'olive et faire cuire les steaks 5 minutes de chaque côté.

Etape 6

Dresser les burgers. Sur la base, déposer une couche d'oignons, 2 tranches de tomates, 1 steak, 1 tranche de fromage bleu, 1 tranche de lard grillé, saler, poivrer et refermer.

