

Hamburger automnal che?vre miel

2 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 pains à hamburger
- 2 steaks hachés
- 4 tranches de fromage de chèvre
- 2 c.à. s. de miel
- 1 poignée de roquette ou de mâche
- 1 tomate
- 1 oignon rouge

La **recette**

Etape 1

Tranchez finement la tomate, l'oignon rouge et les tranches de cornichons (optionnel).

Etape 2

Faites chauffer une poêle à feu moyen-élevé. Assaisonnez les steaks hachés avec
du sel et du poivre puis cuisez les steaks pendant 3-4 minutes de chaque côté, ou
jusqu'à ce qu'ils atteignent le niveau de cuisson désiré. Placez les tranches de fromage sur les steaks pendant la dernière minute de cuisson et couvrez la poêle
pour faire fondre le fromage.

Etape 3

Placez la poignée de roquette ou de mâche sur la base du pain. Ajoutez les tranches
de tomate et d'oignon rouge. Arrosez le steak d'une c.à.s de miel.
Recouvrez avec le dessus du pain à hamburger.

Etape 4

Servez avec des frites, une salade ou tout autre accompagnement de votre choix.