

Pour les petits chefs
du mercredi ou les
weekend en familles



4 PERSONNES

Préparation: 20 min

- Pain Burger: 4 pièces
- Salade verte: 4 feuilles
- 2 tomates
- 1 Chaource de 250g
- 4 cuillères à soupe de ketchup

Pour les steaks

- Bœuf haché: 480g
- 1/2 oignon rouge
- 1/4 de bottes de persil
- 1 jaune d'œuf
- 10g de sauce soja

Le 'Burger' au Chaource

1. Pour les steaks: ciseler l'oignon (en petit cube), hacher le persil et mélanger avec le bœuf, le jaune d'œuf et la sauce soja. Faire quatre boules identiques et aplatir pour former les steaks.
2. Couper les tomates en fines rondelles et couper les feuilles de salades en deux. Couper le Chaource en tranche.
3. Préchauffer le four à 180°C. Faire chauffer une poêle et cuire les steaks à votre goût. Pendant ce temps couper les pains burger en deux et badigeonner l'intérieure des deux moitiés de ketchup.
4. Laisser de côté les chapeaux et placer les fonds sur une plaque de four. Mettre une demi-feuille de salade puis répartir les rondelles de tomates, déposer les steaks, les tranches de Chaource, une demi-feuille de salade et enfin remettre le chapeaux du pain burger.
5. Passer 3 à 4 minutes au four et déguster aussitôt!

