Cheeseburger

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 hamburger buns
4 hamburgers de bœuf
4 tranches de cheddar
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 oignons (petits, coupés en rondelles)
2 tomates (coupées en tranches)
4 cornichons (coupés en rondelles)
4 feuilles de laitue
beurre
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez les pains à hamburger en deux. Faites griller la face coupée dans une poêle avec un peu de beurre.**

2. **Faites chauffer une poêle à feu vi et faites-y fondre une noix de beurre. Faites cuire les steaks hachées d'un côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis baissez légèrement le feu. Après quelques minutes, retournez-les. Saisissez l'autre côté à feu vif, puis réduisez à nouveau le feu afin qu'ils cuisent suffisamment à coeur**

3. **Pendant la dernière minute de cuisson, déposez une tranche de cheddar sur chaque steak pour qu'elle fonde.**

4. **Tartinez la base du pain avec la mayonnaise. Ajoutez ensuite le steak, une tranche de tomate, quelques rondelles de cornichon et enfin une feuille de laitue. Refermez avec la partie supérieure du pain.**