



# Burger tortilla



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 hamburgers  
4 tranches de fromage (fondu)  
4 tortillas (de taille moyenne)  
laitue (quelques feuilles)  
1 tomate (en rondelles)  
1 oignon (en rondelles)  
ketchup  
1 cornichon (en rondelles)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les hamburgers dans une poêle à griller. Retournez-les et couvrez-les de fromage fondu. Poursuivez la cuisson quelques instants.
- 2.** Posez les tortillas sur le plan de travail. Disposez la laitue, les tomates et l'oignon sur les tortillas.
- 3.** Déposez les hamburgers par-dessus et finissez avec le ketchup et le cornichon. Pliez les tortillas pour les refermer et mettez-les dans la poêle à griller avec le pli vers le bas pendant 1 minute. Retournez-les et poursuivez la cuisson 1 minute.
- 4.** Servez immédiatement.