

## Plats/Burger maison

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

6  
45 Minutes

**Note**

0/5 (0 vote )



### **Ingrédients**

270 g de farine

2 jaunes d'oeuf

160 g de lait

1 sachet de levure boulangère

5 g de sel

5 g de sucre blanc Skor

75 g de margarine Fleurial

Graines de lin

Sésame (facultatif)

Viande hachée

Oignon

Cheddar

Tomate

Salade

Ketchup Fleurial

### **Préparation**

1- Le pain :

Délayer la levure avec le lait tiède.

Mélanger la farine, le sel, le sucre blanc Skor dans le bol du robot.

Ajouter le lait et la levure.

Ajouter 1 jaune d'œuf et la margarine Fleurial (pas fondue !)

Pétrir 8 à 10 minutes.

Découper la pâte en pâtons de 60 g et les bouler (avec le creux de la main).

Dorer les pains avec un mélange jaune d'œuf + lait (10 g de lait).

Saupoudrer chaque pain de graines variées.

Laisser reposer à température ambiante 1h.

Cuire 10 minutes à 180°C (thermostat 6).

2- La garniture :

Faites revenir les oignons à feux doux.

Ajouter les steaks.

Une fois saisi, poser une tranche de cheddar sur le steak et laisser

fondre.

Une fois cuit, déposer le steak et le fromage sur une des tranches du pain que vous aurez auparavant tartinées de ketchup.

Ajouter la salade et de petites rondelles de tomates.

Vous pouvez maintenant recouvrir la préparation de l'autre tranche et servir avec le Ketchup ou la mayonnaise Fleurial comme accompagnement.