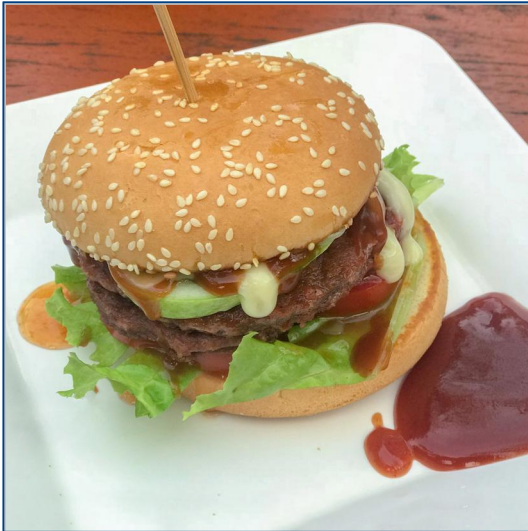


[Plats/Hamburger](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
20 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients:

6 pains à burger

6 viandes hachées

300g Fromage

2 tomates

1 salade laitue

10 c à s Ketchup Fleurial

Sel, Poivre

Huile Elio

Préparation

Lavez et séchez la salade de laitue.

Lavez les tomates, coupez-les en tranche

Ajoutez du sel, mélangez le tout.

Coupez le fromage en tranches.

Enfournez les pains à burger pendant 5 minutes.

Faites chauffer une poêle avec une cuillère à soupe d'huile Elio.

Ajoutez la viande hachés, sel et poivre

Déposez une tranche de viande hachée sur la partie inférieure du pain à burger.

Recouvrez chaque viande hachée avec deux feuilles de cœur de laitue, deux tranches de tomates, le fromage, le ketchup Fleurial

Recouvrez avec la partie supérieure des pains

Enfournez à nouveau pour 5 minutes.