

MONSTRUEUX BURGER FROM NEW YORK

Pour 1 burger
Préparation : 20 min - Cuisson : 8 min

Pour le burger

1 steak haché
2 tranches de cheddar
1 pain à burger
2 feuilles de laitue (batavia ou iceberg)
1 tomate en rondelles
1 oignon rouge en rondelles
Mayonnaise
Huile de tournesol
Fleur de sel

Pour la sauce

4 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à café de moutarde
1 c. à café de vinaigre blanc
3 pincées de sucre
1 pincée de paprika

1 Préchauffez le four à 180 °C. Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients.

2 Faites chauffer 1 filet d'huile dans une poêle à feu moyen. Placez-y le steak avec 1 pincée de fleur de sel, puis faites-le cuire des deux côtés à votre goût. Déposez par-dessus le cheddar et faites cuire à couvert jusqu'à ce que le fromage fonde. Attention ! Restez vif, cela peut être rapide !

3 Enfourez le pain à burger séparé en deux pour 2 min, pas plus (sous peine de se dessécher ou brûler).

4 Dressez le burger. Nappez les deux côtés du pain de sauce. Placez la salade, 2 rondelles de tomate, le steak et 2 rondelles d'oignon, puis refermez. Régalez-vous !



