

BURGER DU JARDINIER

Pour 4 personnes :

- 1 tomate
- ½ concombre
- 4 pains à hamburger
- 4 steaks hachés
- 100g de fromage frais à tartiner
- 4 tranches de fromage spécial hamburger
- sel et poivre

Laver la tomate et le concombre.

Détailler ces légumes en fines lamelles.

Couper les pains en deux et les mettre à toaster.

Dans une poêle, faire cuire les steaks hachés selon votre goût.

Tartiner la base du pain de fromage frais, puis recouvrir successivement avec des lamelles de concombre, 1 steak haché, la tomate et une tranche de fromage.

Déposer le chapeau du pain sur le dessus et server sans attendre.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>