

# Cheese BURGER

SALADE FRAICHE, KETCHUP  
7 C. À C. D'HUILE DE TOURNESOL



GARNIR LE PAIN AVEC  
LA SALADE, LE STEAK,  
LE FROMAGE FONDU, QUELQUES  
RONDELLES D'OIGNON ET UN PEU  
DE KETCHUP ET RECOUVREZ  
AVEC LE DESSUS DU PAIN



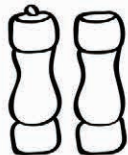
100 G DE FROMAGE  
(TOMME, CHESDAR OU TOUT  
AUTRE FROMAGE EN TRANCHE)

OIGNON ROUGE, EN RONDELLES



2 PAINS À HAMBURGER

300 G DE BOEUF HACHÉ



SEL FIN ET POIVRE  
FRAÎCHEMENT MOULU

FAITES DEUX STEAKS AVEC LA VIANDE HACHÉE. SALEZ ET POIVREZ. FAITES PRÉCHAUFFER LA POÊLE À BURGER. AJOUTEZ UN PEU D'HUILE. FAITES CUIRE LES STEAKS 3 À 5 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ. OUVREZ LES PAINS À BURGER ET RÉCHAUFFEZ-LES DANS LA POÊLE OU SOUS LE GRILL. FAITES FONDRE LE FROMAGE DANS UNE PETITE POÊLE SÉPARÉE.

