

Mon hamburger sans pain



Plat **Facile**

Pour : 1 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

C'est l'automne mais je n'ai pas encore envie de plat mijoté alors j'ai opté pour un hamburger sans pain !

Ingrédients

- 1 steak haché
- 1 tomate
- 2 feuilles de salade
- moutarde
- sauce tomate
- fromage râpé
- 1 oignon
- 1 cs d'huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 J'ai coupé en 2 la tomate et je l'ai mise à dégorger avec un peu de gros sel.
- 2 J'ai fait revenir l'oignon coupé en lamelles.
- 3 J'ai grillé le steak en le salant et poivrant.
- 4 Dans un plat allant au four, j'ai posé la ½ tomate. J'y ai mis de la moutarde, la salade émincée, le steak cuit, de la sauce tomate, les lamelles d'oignon. J'ai parsemé le tout de gruyère râpé. Puis, j'ai refermé l'hamburger avec le haut de la tomate.
- 5 J'ai enfourné pendant 25 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

