

Burger au brie

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 pains à burger
- 800 g de viande hachée
- 6 tomates
- 6 tranches de brie
- Roquette
- 5 oignons
- Persil
- Mayonnaise
- 1 c. à s. de moutarde
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher et hacher finement les oignons. Ciseler le persil. Rincer la salade et couper les tomates en quatre. Réserver.

Etape 2

Assaisonner la viande hachée de sel et de poivre, ajouter la moutarde, le persil et l'oignon. Mélanger les façonner 6 steaks de la taille des pains. Dans une poêle, déposer un filet d'huile d'olive et mettre les steaks à cuire.

Etape 3

Allumer le grill du four. Couper les pains en deux et les faire toaster 2 minutes. Sur la base de chaque pain, étaler de la mayonnaise. Ajouter de la roquette, un steak, une tranche de brie et des tomates.

Etape 4

Enfourner les burgers pour faire fondre le fromage. Reposer les chapeaux et déguster.