



Les plats principaux

Autre

Cheeseburger premium

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pains hamburger
4 hamburgers
8 tranches de lard petit déjeuner (coupées en lamelles)
1 tomate (grosse, en rondelles)
poignée salade (gemengd)
4 cornichons (en tranches)
4 tranches de fromage fondu
1 oignon rouge (en anneaux)
moutarde
tabasco
huile d'olive

Pour la sauce burger

3 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à café de moutarde
2 cornichons (coupés fin)

Méthode de préparation

Cuisez le lard croquant dans une poêle sèche. Graissez les burgers avec de l'huile d'olive et cuisez-les bien dorés* sur un côté. Après 3 à 5 minutes retournez-les et tartinez le côté rôti avec un peu de moutarde et un peu de tabasco. Déposez alors dessus les lamelles de lard et couvrez avec le fromage fondu. Laissez encore cuire 3 à 5 minutes.

Entretemps mélangez tous les ingrédients pour la sauce. Coupez les petits pains en deux et déposez les côtés coupés dans la poêle.

Tartinez les petits pains avec la sauce burger, déposez dessus le burger avec le fromage et le lard, des tranches de cornichon, une rondelle de tomate et enfin de l'oignon rouge et la salade.

Servez avec un délicieux [coleslaw 'maison'](#), [des quartiers de pommes de terre](#) ou [des frites de patates douces](#).

***Le meilleur conseil pour chaque fois réussir les burgers parfaits et bien rôtis:**

Retournez chaque hamburger seulement 1 fois et faites-le au bon moment. Dès le moment où il ne reste pas collé d'un côté, vous pouvez le retourner. Comptez 3 à 5 minutes par côté.

