



Mes hamburgers meilleurs que chez Ronald !

Ingrédients :

- **6 pains à hamburgers**
- **500 g de viande hachée**
- **1 oeuf**
- **1 oignon**
- **persil haché**
- **poivre noir**
- **sel**
- **cannelle**
- **2 tomates**
- **6 tranches de fromage fondu**
- **saucés diverses (ici samouraï, ketchup et harissa mayonnaise)**

Préparation :

1/ Préparation des steaks hachés

Mixez l'oignon avec l'oeuf et le persil.

Ajouter à la viande hachée dans un récipient, assaisonner et mélanger le tout. Ma viande hachée est sans graisse, le boucher hache directement un morceau de boeuf de bourguignon. C'est meilleur et surtout plus sain.

Confectionner des petits steaks avec vos 2 mains et les mettre à cuire dans une poêle contenant un peu d'huile de tournesol.

2/ Confection des hamburgers

Enlever le chapeau des pains hamburgers et mettre sur le dessous du pain la sauce que vous souhaitez.

Ajouter le steak haché, la rondelle de tomate que vous aurez coupé finement, la saler légèrement, ajouter ensuite la tranche de fromage fondu et enfin remettre le chapeau du pain.

Faites les réchauffer au micro-ondes si vous les souhaitez moelleux comme au Mac-Do ou au four si vous les aimez croustillants. Bon appétit !