



# Le Press Burger

claire63





Vous trouverez dans votre magasin Zodio le Press Burger, idéal pour réaliser des burgers de viande, poisson ou légume de forme parfaite. Ils conserveront leur forme pendant la cuisson et la surface rainurée augmente la superficie de cuisson et donne un effet poêlé au burger.

Je vous donne une recette de hamburger maison facile, rapide et savoureuse à servir avec des frites pour les petits et les grands, succès garanti !!!

**Il vous faut pour 4 personnes :**

- 20gr de margarine
- 4 feuilles de laitue
- 2 belles tomates
- 4 steaks hachés frais
- 8 tranches de fromage à hamburger
- 4 pains à hamburger
- Sauce au choix (ketchup, mayonnaise, moutarde, sauce barbecue ...)

1/ Faire fondre la margarine dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elle mousse légèrement. Déposer le steak haché pour le faire cuire. Retourner à mi-cuisson puis déposer 1 tranche de fromage. Laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

2/ Laver et couper les tomates en fines rondelles.

3/ Couper les pains à hamburger en 2 puis disposer la 2ème tranche de fromage sur le pain du dessous. Faire cuire 2mn au micro onde.

4/ Disposer sur chaque moitié inférieure du pain la garniture : salade, tomate et steak haché.

5/ Badigeonner la moitié supérieure du pain avec la sauce de votre choix et déposer une tranche de fromage. Terminer les hamburgers en les refermant, servir et déguster aussitôt.

Bien sûr vous pouvez utiliser le Press Burger.

Vous n'avez plus qu'à l'essayer !!!

Code Zodio : 10086700    prix : 14€50

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)