

Burger maison (moribier)

Ingrédients pour deux personnes

- 🍞 2 pains pour burger *(que vous pouvez commander auprès de votre boulanger)*
- 🍞 2 steaks hachés *(d'au moins 150 g chacun)*
- 🍞 1 ou 2 tomates
- 🍞 3 gros cornichons
- 🍞 2 oignons doux
- 🍞 De la salade *(roquette, laitue, mâche...)*
- 🍞 Un morceau de moribier

Préparation

1. Dans un premier temps, coupez vos pains en deux ainsi que les oignons avant d'émincer ces derniers.
2. Faites fondre, à feu vif, une noix de beurre dans une poêle. Coupez votre tomate en lamelles plus ou moins fines selon votre convenance et vos cornichons en rondelles.
3. Quand votre beurre commence à faire des petites bulles, jetez les oignons émincés dans la poêle et mélangez soigneusement pour qu'ils soient uniformément graissés.
4. Dès que les oignons se mettent à transpirer, saupoudrez 2 cuillères à soupe de sucre en poudre. Laissez mijoter jusqu'à ce que les oignons deviennent dorés et commencent à agripper la poêle.
5. Faites cuire vos steaks dans une poêle enduite de matière grasse (huile ou beurre) après les avoir préalablement poivrés.
6. Tranchez votre morceau de moribier dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau de cuisine.

