

cheeseburger au cresson



Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

ingredients

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
1 petit oignon pelé et haché finement
550g de bœuf émincé
1 gousse d'ail écrasée
2 c. à café assaisonnement barbecue

1 c. à soupe de ketchup
2 c. à soupe de persil à feuilles plates haché finement
huile pour la friture
4 pains à hamburger
1 botte de cresson
4 tranches d'Emmental
2 tomates émincées
cornichons pour servir

method

Chauffez l'huile dans une petite poêle et faites revenir l'oignon pendant cinq minutes pour les ramollir. Laissez jusqu'à refroidissement complet. Placez la viande hachée dans un saladier et mélangez l'oignon refroidi, l'ail, l'assaisonnement, le ketchup et le persil.

Avec les mains humides divisez le hachis en 4 hamburgers de même grosseur. Chauffez l'huile dans une poêle et faire frire les galettes pendant 6-7 minutes de chaque côté ou faire griller les burgers sur un barbecue chaud pendant 6-7 minutes de chaque côté. Divisez le pain. Déposer sur l'hamburger une tranche de fromage. Disposez quelques tranches de tomates sur le fromage et garnir avec le cresson.