Pink Queen Cheese burger

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **10 min.**

Ingrédients

- 100 g de Pink Queen Cheese
- 300 g de viande hachée (bœuf, poulet, porc, ou mélange selon vos préférences)
- 8 mini pains à burger
- Laitue
- 2 tomates
- 1 oignon
- Sauce au curry
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Dans un bol, assaisonnez la viande hachée avec du sel et du poivre. Mélangez bien.
2. Divisez la viande en huit portions égales et formez des boules, afin de façonner des steaks.

3. Faites cuire les steaks dans une poêle à feu moyen selon votre goût. Placez une tranche de Pink Queen Cheese sur chaque steak pendant les dernières minutes de cuisson pour qu'elle fonde légèrement.
4. Pendant ce temps, faites griller les pains à burger.
5. Une fois cuite, retirez la viande de la poêle et laissez les steaks reposer pendant quelques minutes.
6. Assemblez les burgers en badigeonnant la base du pain avec la sauce au curry. Placez ensuite une feuille de laitue, une tranche de tomate et une rondelle d'oignon sur la sauce.
7. Ajoutez le steak avec la couche de fromage.
8. Placez le pain du dessus sur le tout pour former le burger complet et transpercez-le à l'aide d'un pic en bois afin de maintenir le tout.
9. Servez les burgers avec des frites de patate douce ou des chips.

? **Astuce :** comme alternative vous pouvez aussi faire un black burger avec le Charcoal et sa pâte noir intense.

Recette Fromi : Pink Queen Cheese burger