

Fourme d'Ambert façon Burger



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

- Fromage : 200 gr de [fourme d'Ambert](#) AOC
- 4 steacks hachés de 100 gr
- 2 tomates
- 1 salade
- piment d'Espelette
- 4 pains burger

Préparation

1. Découper deux fines tranches de fourme d'Ambert suivant le diamètre du pain burger.
2. Faire cuire les steacks hachés à la poêle.
3. Disposer une tranche de fourme sous et sur les steacks hachés.
4. Ajouter 2 tranches de tomates, la salade et une pincée de piment d'Espelette.
5. Recouvrir le burger et passer au four à 200° pendant 2 min.