

# Salers façon Hamburger



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

[Fromage Salers](#) : 100g

4 pains à bagel

4 steaks hachés

oignons frais

champignons de paris

paprika

crème fraîche

graines de courge

2 cuill à soupe d'huile d'olive

## Préparation

Coupez des tranches très fines de Salers.

Lavez et épluchez les champignons, détaillez-les en tranches fines.

Préparez la sauce, mélangez la crème fraîche avec le paprika dans un saladier.

Lavez et coupez les oignons en rondelles sans oublier la partie verte.

Faites chauffer 2 cuill à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites cuire le steak à votre convenance. Une fois le steak cuit, posez une tranche de salers et laissez le fondre.

Coupez les pains en deux et tartinez l'intérieur avec la sauce au paprika, disposez les oignons et les champignons sur pain du bas. Une fois le steak cuit et le fromage fondu, posez-les sur les pains garnis. Refermez alors le bagel.