

# Steak haché pur bœuf

Nouveau



Hamburger pur bœuf.

Qualité  
Savoir-faire  
Prix

Découvrez notre succulente recette au verso

**colruyt**

meilleurs prix

# Hamburger maison

## Ingrédients (4 personnes)

- 6 steaks haché pur bœuf (boucherie Colruyt)
- 6 pains pour hamburgers
- 1 grosse tomate
- 1/4 de laitue
- 3 branches de persil
- 2 petits-suisse
- 1 c. à soupe de beurre
- 2 cornichons aigres-doux (bocal)
- sel et poivre

## Préparation

- Coupez la tomate et les cornichons en dés d'1/2 cm.
- Émincez le persil.

## Cuisson (15 min)

1. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y cuire les hamburgers pendant 3 min de chaque côté. Salez et poivrez.
2. Entre-temps, glissez les pains pour hamburgers durant 4 min au four préchauffé à 180 °C.
3. Mélangez les petits-suisse et les cubes de tomate et de cornichons. Salez et poivrez. Intégrez le persil émincé.

## Présentation


Ouvrez délicatement les pains et garnissez-les d'un hamburger, de feuilles de laitue et de sauce. Servez avec de la salade et des pommes de terre rissolées ou des frites.

## Variante

Vous pouvez ajouter d'autres légumes sur vos hamburgers : carottes râpées, tranches de concombre, morceaux d'ananas...

## Vin conseillé

- Duas Uvas Rouge Vinho Regional Estremadura Portugal

 Valeur nutritive par personne (sur la base de la liste des ingrédients)			
Énergie	375 kcal	Glucides	35,4 g
Protéines	29,0 g	Lipides	12,5 g

