

# Burger Normand

✓ FACILE | ⌚ 20 MIN DE PREPARATION



## INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 1 Crèmeux de la Vallée d'Auge 150g
- 2 pains à burger
- 2 steack haché pur boeuf
- 4 tranches fines de tomates
- 2 tranches d'andouille de Vire
- Quelques feuilles de salade
- 1 oignon rouge
- Moutarde
- Ketchup
- 2 gros cornichons doux
- sel

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four en position grill.
2. Coupez le pain à hamburger en deux. Mettez les deux moitiés au four, laissez-les dorer légèrement pendant 2 – 3 minutes.
3. Pendant ce temps, dans une poêle faites griller le steak haché sur chaque face. Salez.
4. Pelez l'oignon. Coupez la tomate, le cornichon et l'oignon en fines rondelles.
5. Etalez de la moutarde et du ketchup sur une moitié du pain. Déposez par dessus le steak haché, la tranche d'andouille et la moitié du Crèmeux de la Vallée d'Auge. Mettez l'ensemble sous le grill pour que le fromage fonde.
6. Ajoutez la salade, les tomates, les oignons, les cornichons. Refermez le burger avec l'autre moitié de pain.
7. Dégustez immédiatement.

