

Burger poivrons & fourme d'Ambert



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 2 buns à burger
- 2 steaks hachés (soit de bœuf, soit des steaks végétaux)
- de la fourme d'Ambert
- 4 poivrons marinés



Dans une poêle, faites cuire les steaks pendant 6-7 minutes à feu vif.

Pendant ce temps, coupez les buns en deux dans le sens de l'épaisseur et faites-les griller au grille-pain ou au four (mie vers le haut) pendant 1 à 2 minutes.

Coupez 8 tranches de fourme d'Ambert (vous pouvez couper la fourme d'Ambert en 4 puis les couper en 2 dans l'épaisseur).

Sur la partie inférieure du bun, déposez 2 tranches de fourme d'Ambert. Posez par-dessus 2 poivrons marinés puis le steak et encore 2 tranches de fourme d'Ambert.

Mettez les burgers au four (sans la partie supérieure du bun) pendant 4-5 minutes pour que le fromage fonde.

Placez la partie supérieure du bun sur le burger et c'est prêt !