

# Burger tomme & champignons



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

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)
- ¼ de tomme de Savoie
- 5 champignons de Paris bruns
- 1 noix de beurre



Dans une poêle, faites revenir les champignons coupés en lamelles avec un peu de beurre. Réservez. Dans cette même poêle, faites ensuite cuire les steaks pendant 6-7 minutes à feu vif.

Pendant ce temps, préchauffez votre four à 200°C, coupez les buns en deux dans le sens de l'épaisseur et faites-les griller au four (mie vers le haut) pendant 1 à 2 minutes.

Coupez 8 tranches de tomme de Savoie et enlevez la croûte.

Sur la partie inférieure du bun, déposez 2 tranches de tomme.

Posez par-dessus des champignons puis le steak et encore 2 tranches de tomme.

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 !