



Skinny cheeseburgers et frites à l'air-fryer



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre pour frites
huile d'olive
2 oignons
4 cornichons
500 grammes d'américain nature
sel et poivre
4 rondelles de fromage vieux
4 pistolets (gros)
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de câpres
1/4 laitue iceberg (émincée)
1 tomate à chair charnue

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites. Dans un récipient, mélangez-les avec un peu d'huile d'olive. Ensuite, faites-les cuire à l'air-fryer.
- 2.** Émincez finement les oignons. Procédez de même avec les cornichons. Mélangez l'américain, les oignons et la moitié des cornichons. Salez et poivrez. Confectionnez quatre fins burgers. Faites chauffer une poêle à griller à blanc. Grillez les burgers des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Couvrez chaque burger d'une tranche de fromage et laissez-le fondre. Ouvrez les pistolets et grillez brièvement la face coupée.
- 3.** Mélangez la mayonnaise, la moutarde, le ketchup, le reste des cornichons et les câpres hachées. Mélangez la laitue iceberg avec cette sauce.



- 4.** Garnissez les pistolets d'un peu de laitue iceberg et d'un burger. Couvrez-le d'une tranche épaisse de tomate. Refermez le pistolet.
- 5.** Servez-le avec des frites.