



Burger du monde



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 hamburger buns
4 tranches hawaï (burger aux ananas)
laitue (quelques feuilles)
2 tomates (coupées en tranches)
1/2 concombre (coupées en tranches)
100 grammes de bacon (de fines tranches)
4 tranches de fromage (jeune)
1 oignon (coupé en fines rondelles)
1 noisette de beurre
mayonnaise
sel et poivre
huile d'olive
beurre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le gril du four à la puissance maximale.
- 2.** Graissez légèrement une poêle à griller avec de l'huile d'olive. Faites dorer les hamburgers. Retournez-les régulièrement et délicatement à l'aide d'une spatule pour qu'ils ne s'émiettent pas.
- 3.** Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites-y revenir les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles commencent à se recroqueviller. Retirez-les de la poêle et réservez-les.
- 4.** Faites à nouveau fondre un peu de beurre dans la poêle et faites-y dorer les rondelles d'oignon.
- 5.** Coupez les hamburger buns en deux et disposez-les sur une grille, avec le côté coupé vers le haut. Faites-les griller quelques minutes au four jusqu'à ce que l'intérieur soit doré.



- 6.** Disposez la moitié inférieure sur une assiette et tartinez-la de mayonnaise. Garnissez de salade, tomates et concombre. Posez les hamburgers cuits et une tranche de fromage par-dessus. La chaleur du hamburger doit faire fondre le fromage. Recouvrez de rondelles d'oignon et de bacon cuits. Couvrez avec l'autre moitié du petit pain.
- 7.** Servez immédiatement.