



[Téléchargez la fiche PDF](#)

BRIE BURGER



Ingrédients pour 4 gourmands

- 4 pains à hamburger
- 4 steaks hachés de boeuf
- 1 grosse tomate
- 4 tranches de bacon fumé
- 250 g de brie Le Roitelet
- Une poignée de roquette
- Sauce ketchup ou béarnaise
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, poivre



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

Préparation

- 1- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
 - 2- Coupez le brie en tranches et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
 - 3- Détaillez la tomate en tranches.
 - 4- Cuisez les steaks selon le goût de chacun : 5 min. pour saignant, 8 pour à point et 10 à 12 pour bien cuit.
 - 5- Faites tiédir les pains ouverts en deux 2 min. au four à 180°C.
 - 6- Faites gratiner le brie 5 min. au four à 220°C (thermostat 7-8).
 - 7- Disposez sur le pain un peu de roquette, le bacon, la tranche de tomate, le steak, le brie, la sauce de votre choix et refermez le pain.
-

