

TOMATO BURGER:

INGREDIENTS: POUR 4 PERSONNES

- _ 4 GROSSES TOMATES
- _ 4 STEAK HACHES DE 200G
- _ 8 TRANCHES DE BACON
- _ 1/2 OIGNON ROUGE
- _ FROMAGE RAPE A VOTRE CONVENANCE
- _ SALADE VERTE
- _ MOUTARDE



RECETTE:

- _ COUPER LES TOMATES EN DEUX ET BADIGEONNER L'INTERIEUR DE MOUTARDE.
- _ FAIRE REVENIR L'OIGNON EMINCE DANS DE L'HUILE D'OLIVE, PUIS FAIRE CUIRE LES STEAK HACHES 1 MINUTE DE CHAQUE COTE.
- _ DISPOSER LES TOMATES COUPEES DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR ET METTRE 1 TRANCHE DE BACON SUR CHAQUE TOMATE.
- _ METTRE LES HACHES, PUIS LE FROMAGE ET L'OIGNON.
- _ ENFOURNER 5 MINUTES A 180 DEGRES.
- _ A LA SORTIE DU FOUR, METTRE DE LA SALADE ET REFERMER LES BURGER.

SERVIR AVEC FRITES ET SALADE.