Burger au boeuf effiloché

RECETTES – REPAS – SANDWICHS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasses de bœuf effiloché (recette ici)
- 4 pains burgers
- 4 tranches de fromage suisse ou à raclette
- 4 c. table de mayonnaise épicée
- 1 tasse de salade de chou (recette ici)

Préparation

1. Préchauffer le four à BROIL.
2. Faire griller les pains pendant quelques minutes en les surveillant pour ne pas qu'ils brûlent.
3. Faire réchauffer au four micro-ondes le bœuf effiloché.
4. Beurrer le pain inférieur avec la mayonnaise épicée.
5. Déposer le bœuf effiloché et le fromage.
6. Remettre au four quelques minutes pour faire fondre le fromage.
7. Terminer en ajoutant de la salade de chou par-dessus le fromage. Refermer le pain et déguster.