

Burger de butternut



INGREDIENTS

- 1 butternut
- 30g de fromage de votre choix
- 1 steak haché
- accompagnement au choix
- sel, poivre

PRÉPARATION:

Découper des tranches de butternut dans la partie sans pépins. Les éplucher, les mettre à plat sur un lèchefrites, et les passer au four à 180°C quelques minutes, jusqu'à ce que la pointe du couteau s'enfonce facilement dedans. Une fois cuites, éteindre le four et poser une petite tranche de fromage sur chaque rondelle de butternut et laisser fondre tranquillement. Pendant ce temps, cuire le steak haché à la poêle comme d'habitude, en l'assaisonnant de sel et poivre. Une fois cuit faire le montage: une tranche de butternut avec fromage, le steak, une autre tranche de butternut avec fromage.

Accompagnez-moi de salade, tomates ou frites maison selon vos envies!!