

Burger de butternut

Pour 1 personne

Préparation: 5mn

Cuisson: 20mn



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION:

1. Découpez des tranches de butternut dans la partie sans pépins.
2. Épluchez-les, mettez-les à plat sur un lèchefrites, et passez-les au four à 180°C quelques minutes, jusqu'à ce que la pointe du couteau s'enfonce facilement dedans.
3. Une fois cuites, éteignez le four et posez une petite tranche de fromage sur chaque rondelles de butternut et laissez fondre tranquillement.
4. Pendant ce temps, faites cuire le steak haché à la poêle comme d'habitude, en l'assaisonnant de sel et poivre.
5. Une fois cuit faites 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!!