



 **20 minutes**

 **2 personnes**

- 4 briochettes
- 2 tomates
- un oignon rouge
- 4 feuilles de laitue
- de la viande hachée
- 2 tranches de cheddar
- du sel
- du poivre
- une gousse d'ail
- du thym
- du ketchup

#platprincipal

#Briochettes

Mini burgers

Hacher l'ail et le thym.

Prendre la viande hachée, y ajouter du sel du poivre, de l'ail et du thym. Mélanger le tout.

Former 4 boules de viandes et en former des petits steaks hachés. Mettre de côté.

Faites revenir les steaks à feu doux dans une poêle. En fin de cuisson déposer une demi tranche de cheddar dessus.

Pendant ce temps, couper les tomates et l'oignon rouge en rondelles.

Couper les briochettes en deux. Y déposer le steak, une feuille de laitue. Une d'oignon et une de tomate. Mettre un peu de ketchup. Refermer avec le dessus de la briochette.