



 **30 minutes**

 **4 personnes**

- 4 briochettes
- 4 tranches de lard
- de la viande hachée
- 2 tranches de cheddar
- du sel
- du poivre
- une gousse d'ail
- du thym
- de la moutarde

**#platprincipal**

**#Briochettes**

## *Minis burger carnivore*

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.

Dans une autre poêle faire revenir les tranches de lard une minute de chaque côté.

Couper les briochettes en deux. Tartiner de moutarde. Y déposer le steak et une tranche de lard. Refermer avec le dessus de la brioche.