

Burger de Morteau au Cheddar

Préparation : 15 min



Cuisson : 5 min

POUR 4 PERSONNES

- 1 saucisse de Morteau cuite **m.s.**
- 4 pains à burger
- 4 tranches de Cheddar
- Salade
- 4 càs de moutarde

3 FAÇONS DE CUIRE NOS SAUCISSES



20 MINUTES
à p'tit bouillon,
sans percer
la peau !



5 MINUTES
snackée en
p'tites rondelles



3 MINUTES
au four à
micro-ondes
(750W)

- Faites cuire ou réchauffez la saucisse de Morteau selon les instructions recommandées.
- Pendant ce temps, coupez les pains à burger en deux et préparez-les pour le garnissage.
- Tartinez chaque base de pain avec une cuillère à soupe de moutarde, puis ajoutez un peu de salade.
- Une fois la saucisse de Morteau cuite ou réchauffée, découpez-la en 12 à 16 rondelles fines, soit 3 à 4 rondelles par burger.
- Disposez les rondelles de saucisse de Morteau sur la salade.
- Faites fondre le cheddar émietté au micro-ondes, puis répartissez-le sur les 4 burgers.
- Refermez les burgers et dégustez !



Conseils : Vous pouvez accompagner vos burgers d'une salade verte ou de frites.

