

Cheese burger au cordon bleu

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 cordons bleus

2 pains à burger

Quelques feuilles de salade

1 tomate

1 oignon

4 tranches de fromage toastinette

ketchup

Sel & poivre

Préparation :

Faites cuire les cordons bleu.

Réservez au chaud.

Epluchez et émincez très finement l'oignon, faites le colorer dans une poêle à feu doux. réservez.

Tranchez la tomate en fines rondelles puis émincez la laitue en fines lamelles

Coupez les pains à burger en 2

Faites chauffer une poêle sans matière grasse et déposez les pains côté mie dans la poêle et faites les chauffer.

Sur chaque fond de pain, déposez un peu de ketchup, un peu de salade, puis 1 tranche de toastinette, puis le cordon bleu, un peu d'oignon, remettre une seconde tranche de toastinette.

Étalez un peu de ketchup sur le chapeau du pain et fermez le burger

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!