



HAMBURGER RIGOLO

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 15 min.

Ingrédients :

- 6 pains spéciaux pour hamburger
- 6 Hamburgers ISLA DELICE (surgelés)
- 2 tomates
- 6 tranches de fromage (comté, edam, gouda : celui que vous préférez)
- 2 oignons frais
- 6 tomates cerise
- 3 cornichons
- Ketchup
- Sel
- Des curedents

Préparation :

- Lavez les tomates et essuyez-les dans du papier absorbant.
- Faites-cuire les Hamburgers surgelés ISLA DELICE à la poêle sans matière grasse. Comptez 5 min. par face. Salez en cours de cuisson.
- Pelez les oignons et émincez-les.
- Coupez les tomates en fines rondelles.
- Coupez les tomates cerise et les cornichons en 2.
- Ouvrez les pains spéciaux et garnissez-les des Hamburgers.
- Retirez la plaque du four, tapissez-la de papier sulfurisé et préchauffez le four à 210 °C. (th. 7).
- Ajoutez dans vos Hamburgers les tranches de fromage, d'oignons et de tomate. Nappez de ketchup et refermez les hamburgers. Déposez-les sur la plaque
- Enfourez les hamburgers pour 5 min environ, le temps que le fromage fonde.
- A l'aide de cure-dent, fixez des moitiés de tomates cerises sur le pain pour faire des yeux, une moitié de cornichon pour faire le nez et dessinez une bouche d'un trait de ketchup. Dégustez sans attendre.