

Cheese très cheese

Pour 4 personnes :
4 petits pains
pour hamburger,
4 steaks hachés
d'environ 100 g,
4 morceaux de cheddar,
1 morceau de gorgonzola
au mascarpone,
1 poignée de roquette,
4 tranches de bacon.



Préchauffer le gril du four. Faire cuire les tranches de bacon, réserver au chaud. Faire cuire les steaks hachés à votre goût. Détailler la tomate en tranches fines.

Quand les steaks sont presque cuits, toaster légèrement les petits pains au gril. Quand ils commencent à colorer, enlever les chapeaux des pains et déposer les tranches de cheddar sur les bases, remettre au gril quelques instants. Déposer les steaks sur le cheddar, les tranches de bacon et quelques tranches de gorgonzola, repasser encore quelques instants au gril jusqu'à ce que le gorgonzola commence à fondre. Déposer enfin quelques rondelles de tomates et une pincée de roquette.

Servir avec le chapeau du pain et des potatoes au four !
Un délice à manger très salement avec les doigts !