



### *Hamburger frites maison (sans lait de vache)*



#### **Ingrédients** (pour 3 hamburgers) :

- 3 pains à hamburger
- 3 steaks hachés
- tomme de brebis découpée en fines tranches (de quoi recouvrir les steaks)
- 2 points de ketchup (2 et pas 3, le jeune homme n'a pas l'âge)
- 6 pommes de terre moyenne
- 2 grande feuilles de chou blanc
- 1 grosse carotte
- 1 1/2 cc de mayonnaise
- jus de citron
- sel et poivre

Epluchez les pommes de terre, découpez es en frites. Réservez dans un torchon fermé jusqu'à la cuisson. Je les mets à cuire tout de suite, avec ma sauteuse, c'est long à faire. Il faut faire cuire les frites en 2 ou 3 fois pour plus de croustillant.

Rapez la carotte, découpez au couteau le chou blanc en fines lanières. Assaisonnez de poivre, mayonnaise et jus de citron, mélangez bien.

Ouvrez en 2 les petits pains, toastez les légèrement au grille-pain.

Faites cuire les steaks hachés.

Préchauffez le four sur th3. Disposez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Posez le fond du pain, puis le steak haché, recouvrez de fromage. Tenez au chaud, n'ajoutez le dessus du pain que 3 minutes avant de servir, ainsi le pain se réchauffera en gardant tout son moelleux.

A la sortie du four ajoutez le ketchup, fermez le hamburger et servez.