

Burger de tomate

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 grosses tomates à farcir

6 steaks hachés de 150 g

6 tranches de fromage type toastinette (j'ai pris du comté en tranches fines)

1 gros oignon

6 feuilles de laitue

3 c à s d'huile

Fleur de sel

Sel et poivre du moulin

Peler l'oignon, le couper en rondelles et les faire rissoler dans 1 c à s d'huile. Laver les tomates et les couper en 2 à l'horizontale. Éventuellement les faire dégorger en les saupoudrant de sel et en les retournant.

Poser les demi tomates sur la plaque du four recouverte de papier aluminium et les faire griller sous le grill du four 5 mn (à surveiller il ne faut pas trop les cuire pour qu'elles se tiennent).

Dans une poêle faire chauffer le reste d'huile et cuire les steaks 2 à 3 mn de chaque côté suivant la cuisson désirée. Les assaisonner.

Sortir la plaque du four avec les tomates, garnir le socle des tomates avec une feuille de salade, un steak, une tranche de fromage, des rondelles d'oignon et recouvrir avec le chapeau des tomates. Enfourner 2 mn pour que le fromage fonde. Parsemer de fleur de sel et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Saint-Joseph rouge

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>