

Hamburgers



Ingrédients nécessaires

steak haché : 2
mayonnaise : 2cs
salade verte : 4 feuille(s)
pain à hamburger : 2

Préambule

N'as-tu jamais rêvé de rivaliser avec ton fast-food préféré tout en créant un plat équilibré ? Lapinou va te permettre de le faire ! Un bon hamburger fait maison, il n'y a rien de meilleur ! Tu auras besoin de l'aide d'un adulte pour manipuler le four.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Sépare tes pains à hamburgers en deux (couvercle et base). Place-les sur une plaque qui passe au four et demande à un adulte de les enfourner 10 minutes à 100°C. Ainsi, ils vont se réchauffer et griller un peu.



Etape 2

Pendant que les pains sont au four, mets tes steaks dans une poêle et laisse les cuire pendant 8 à 10 minutes à feu moyen voire vif. N'oublie pas de les retourner en milieu de cuisson pour que les deux côtés soient grillés.



Etape 3

Demande à une grande personne de sortir les pains du four et dispose-les sur une assiette, de la même façon que sur la photo. Tu vas pouvoir commencer le montage de tes hamburger.



Etape 4

Place une feuille de salade sur la base de chacun des hamburgers.



Etape 5

Ajoute les steaks.



Etape 6

Mets la mayonnaise sur les steaks.



Etape 7

Rajoute une nouvelle feuille de salade par dessus la mayonnaise.



Etape 8

Referme les hamburgers. C'est prêt ! Bon appétit !

