



Tortillas smash burger



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à soupe cornichon (émincés)
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillerée à thé de sauce chili
500 grammes de bœuf (moulu)
8 tortillas
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
8 tranches de fromage
1/2 laitue iceberg (émincée)
1 oignon (en rondelles)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le ketchup, les cornichons, la moutarde et la sauce au piment. Réservez.
- 2.** Divisez le bœuf en huit portions. Dressez une portion de bœuf sur chaque tortilla. Étalez la viande en la tassant à la fourchette et laissez les bords libres. Salez et poivrez la viande.
- 3.** Faites chauffer l'huile d'arachide dans une grande sauteuse. En plusieurs fournées, placez 2 à 3 tortillas dans la sauteuse, côté viande vers le bas. Tassez-les bien avec un poids (une spatule par exemple). Laissez cuire pendant 3 minutes, puis retournez-les. Déposez sans tarder une tranche de fromage sur chaque tortilla et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Réservez-les au chaud dans le four. Faites cuire toutes les tortillas.
- 4.** Garnissez chaque tortilla de sauce, de laitue et de rondelles d'oignons.