





Smash burgers x-tra aux œufs et au lard

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

4 pains hamburger
500 grammes de haché de bœuf
huile d'arachide
1 oignon (émincé finement)
fleur de sel
poivre noir du moulin
8 tranches de fromage, fondu
4 tranches de lard
4 œufs
ketchup
moutarde
1 tomate (en fines rondelles)

Méthode de préparation

- 1.** Faites griller les petits pains à burgers et réservez-les.
- 2.** Formez huit boulettes avec le haché de bœuf. Faites bien chauffer 2 grandes poêles. Ajoutez un filet d'huile d'arachide. Déposez quatre boulettes de viande dans chaque poêle et laissez-les saisir brièvement. Écrasez-les au maximum et couvrez-les d'oignon finement émincé. Pressez bien l'oignon dans la viande. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre noir. Retournez les burgers et poursuivez la cuisson quelques minutes. Salez et poivrez.
- 3.** Déposez les tranches de fromage fondu sur les burgers.
- 4.** Entre-temps, faites cuire le lard et les quatre œufs au plat.
- 5.** Composez les burgers : tartinez la base des petits pains de ketchup et le couvercle de moutarde. Garnissez chaque petit pain d'un smash burger, d'une rondelle de tomate, puis d'un second smash burger.



6. Garnissez de lard et d'un œuf.