



## Cheeseburgers au chili



### Ingrédients

- 3 Henri Willig Fromage chili bio
- 1 Pain pour hamburger ou, comme ici, pain italien
- 1 hamburger (végétarien)
- 0.5 gros oignon
- 0.5 tomate
- 1 feuille de laitue (ou plus si nécessaire)
- 2 tranches de bacon
- Sauces à volonté

## Préparation cheeseburgers au chili

Un cheeseburger au chili, juteux et savoureux, c'est la garantie d'un plat réconfortant dont tout le monde raffole. Que vous optiez pour la version classique avec du bacon ou que vous préfériez la version végétarienne, ce burger est toujours un succès. Avec du fromage pimenté fondu, du bacon croustillant et des sauces crémeuses, nous élevons la saveur à un niveau supérieur. Et le plus beau, c'est que vous pouvez le préparer vous-même ! Vous pouvez le préparer vous-même ! Alors, sortez les poêles et mettez-vous au travail pour réaliser cette recette simple mais délicieuse de cheeseburger au chili.

### La préparation

- 1: Couper l'oignon en rondelles et la tomate en tranches
- 2: Faire frire les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées
- 3: Faire frire les hamburgers dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits
- 4: Ensuite, placez des tranches de fromage sur le dessus pour qu'elles fondent un peu plus. Nous avons utilisé du fromage pimenté pour un hamburger épicé.
- 5: Ouvrir les petits pains et les garnir de feuilles de laitue et d'un hamburger. Garnir avec la tomate, le bacon, les rondelles d'oignon et les sauces préférées. Refermez le pain et votre hamburger est prêt !

## Prêt à préparer des cheeseburgers au chili ?

Que vous soyez amateur de viande ou végétarien, notre cheeseburger au chili ravira vos papilles. Il s'agit d'un plat réconfortant et rapide à préparer. Placez les rondelles d'oignon sur la poêle grésillante, faites fondre le fromage sur les hamburgers juteux et créez votre hamburger parfait avec toutes vos garnitures préférées. Bonne dégustation !