



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

La préparation

Un cheeseburger au chili fait maison est le plus délicieux qui soit, n'est-ce pas ?

Bien entendu, vous pouvez également opter pour une variante végétarienne. Dans ce cas, vous omettez le bacon et vous utilisez des hamburgers végétariens.

Préparation :

Couper l'oignon en rondelles et la tomate en tranches

Faire frire les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées

Faire frire les hamburgers dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, puis mettre des tranches de fromage sur le dessus pour qu'ils fondent un peu plus. Nous avons utilisé du fromage au piment pour un hamburger épicé.

Ouvrir les petits pains et les garnir de feuilles de laitue et du hamburger. Ajoutez la tomate, le bacon, les rondelles d'oignon et vos sauces préférées.

Refermez le pain et votre burger est prêt !