

Nos actualités



Recette burger maison



Hello les gourmands !

Dans notre semaine sous le signe des fast food maison, quoi de mieux qu'une recette burger maison ?

Les burgers sont des grands classiques des fast food mais ils sont tellement meilleurs fait maison ! L'avantage ? Vous allez pouvoir ajouter tous vos ingrédients préférés : oignons frits, poivrons grillés, cheddar, avocats... pour en faire le meilleur burger !

Pour un burger 100% fait maison, optez pour notre [recette pain burger "buns"](#) mais aussi notre [recette sauce burger maison](#) !

Si vous êtes à la recherche d'autres recettes incontournables des fast food, retrouvez sur le blog notre [recette nuggets maison](#) ou notre [recette frites de patates douces](#).

Cette succulente recette burger maison vous a été préparée par [Gaëlle](#), notre blogueuse partenaire ! Il ne vous reste plus qu'à passer aux fourneaux 😊

Recette Burger maison (4 personnes)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Temps total : 30 minutes

La préparation des burgers

1) Ingrédients

- 1/4 de laitue iceberg
- Poivrons marinés
- 4 pains burgers (ici briochés), par exemple notre [recette pain burger "buns"](#)
- 4 steak haché
- 8 tranches de cheddar
- 1 petit oignon rouge
- Oignons frits
- Sauce de votre choix : par exemple notre [recette sauce burger maison](#)
- On peut évidemment ajouter des tomates, des cornichons...

2) Préparation

1. Émincez la laitue iceberg et découpez de fines tranches d'oignon rouge.
2. Coupez les poivrons marinés si besoin.
3. Découpez vos pains burger en deux et versez un filet d'huile d'olive sur les pains. Faites-les légèrement griller dans votre poêle [Cristel](#).
4. Maintenez-les au chaud.
5. Salez et poivrez les steaks.
6. Faites-les faire cuire à votre convenance.
7. Avant la fin de la cuisson, disposez 2 tranches de cheddar sur chaque steak puis couvrez avec un [couvercle](#) quelques minutes.
8. Pour le montage de votre burger, déposez de la sauce sur votre pain puis déposez le steak + cheddar.
9. Ajoutez la salade, les oignons rouges et frits, les poivrons...



Régalez-vous bien ! C'est prêt !

PLAN DU SITE

LA CARTE

NOS BURGERS

TITI STORY

NOS BOISSONS

NOS RESTOS

NOS DESSERT

BLOG

FAIT TON BURGER

Commander

75 AVENUE DE PARIS, MONTREUIL

01 XX XX XX XX

CONTACT@TITIBURGER.COM

CGU

CGV

MENTION LÉGAL

