

Recette de Hamburgers Maison

Ingrédients :

- 1 lb de viande hachée
 - 1/2 tasse de chapelure
 - 1 œuf
 - 1/4 tasse d'oignon, haché finement
 - Sel et poivre au goût
 - Pains et vos garnitures préférées (laitue, tomate, fromage, etc.)
-

Instructions:

1. Dans un bol, mélangez la viande hachée, la chapelure, l'œuf, l'oignon, le sel et le poivre.
 2. Divisez le mélange en 4 portions égales et formez-les en galettes.
 3. Chauffez un gril ou une poêle à feu moyen-élevé et faites cuire les galettes pendant 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
 4. Faites griller les pains sur le gril pendant 1 à 2 minutes.
 5. Assemblez les hamburgers avec vos garnitures préférées et servez.
-

Bon appétit avec vos hamburgers maison !