

# Burger maison potatoes et sa salade de jeunes pousses

## ➤ Ingrédients ➤

### Le burger

- 1 steak haché au choix
- 1 pistolet
- 1 petit oignon
- 1 tranche de fromage au choix

### Le ketchup maison

- 1 càs de concentré de tomate
- 1 càs de vinaigre de cidre
- ½ càc de sucre
- sel/poivre

### Les potatoes

- 2 pommes de terre de taille moyenne
- 1 càc d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 càc d'herbes de Provence
- 1 pincée de paprika

### La salade/vinaigrette

- 1 mélange de salade printanier
- ½ càc de moutarde
- 1 càs de vinaigre de cidre
- 1 càc d'huile d'olive



40 minutes

- Préchauffez le four à 180°, sur chaleur tournante.
- Lavez les pommes de terre et les sécher (on garde la peau), coupez-les en bâtonnets, mélangez-les avec l'huile d'olive et les épices. Disposez-les sur une plaque de four ou sur un papier cuisson.
- Comptez environ 30 minutes de cuisson.

## Pendant ce temps-là

- Coupez l'oignon en lanières et faites-le revenir dans une poêle avec un tout petit peu de matière grasse jusqu'à ce qu'il devienne fondant (15 minutes), réservez.
- Dans un saladier, versez tous les ingrédients de la vinaigrette, mélangez et ajoutez par-dessus le mélange printanier. Ne mélangez pas de suite la salade !
- Ensuite, mélangez dans un petit bol les ingrédients du ketchup maison.
- Enfin, réutilisez la poêle dans laquelle vous avez cuit les oignons pour cuire votre steak, salez et poivrez. Lorsqu'il est presque cuit (7 minutes de chaque côté), ajoutez dessus la tranche de fromage, remettez les oignons dans la poêle, poursuivez la cuisson quelques instants.
- Coupez le pistolet, répartissez le ketchup maison des deux côtés, déposez la viande, le fromage, puis enfin l'oignon.
- Versez les potatoes dans votre assiette et mélangez la salade.
- Dégustez et profitez de ce petit plat plaisir, mais maison ! C'est quand même meilleur que Q\*\*\*\* !

