



## Le Cheeseburger Bun

### Ingrédients :

- Huile d'olive
- 1 demi-oignon ou échalotte
- 250 g de viande hachée
- Moutarde
- Ketchup
- Pâte feuilletée ( herta en 4 plaques)
- Cheddar
- Beurre
- Graines de sésame

### Préparation :

1. Dans une poêle, faites revenir l'oignon ou l'échalote coupés en dés puis ajoutez la viande hachée. Salez, poivrez, puis versez 1 cuillère à soupe de moutarde et 1 cuillère à soupe de ketchup.
2. Dans une petite pâte circulaire, étalez une cuillère à café de moutarde, un peu de viande hachée, du cheddar et enfin une seconde couche de viande hachée.
3. Repliez votre bun en pinçant chaque extrémité avec celle qui lui fait face. Une fois bien refermée, faites-le rouler entre vos mains afin de lui donner une forme bien ronde. ou en aumônière suivant la quantité.....
4. Avec un pinceau, beurrez le bun et saupoudrez de graines de sésame. Enfouez ensuite 12 minutes à 210 °C. Laissez refroidir quelques minutes puis servez avec une salade !

Bon appétit !