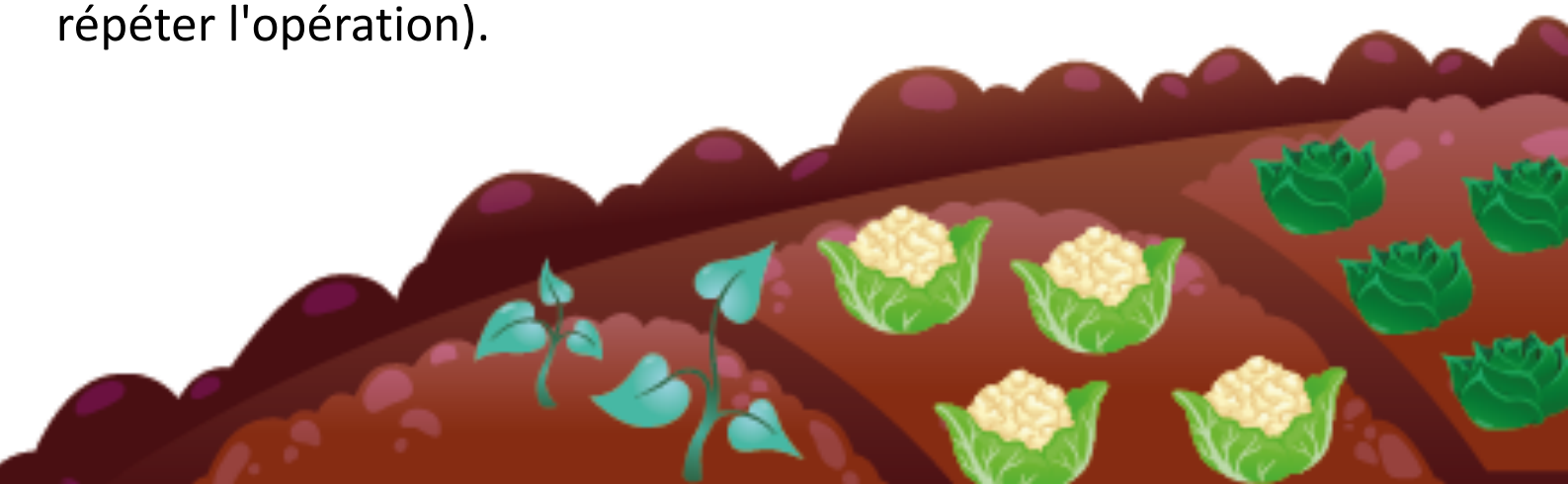
L'idée du jardinier

Hamburger de Butternut

Ingrédients: 4 personnes

- 1 courge butternut
- 4 steaks hachés
- Gruyère râpé
- 1 salade
- Sel
- Beurre

Préparation:

Faire fondre le beurre dans une poêle et préchauffer le four à 240°.
Coupez la courge dans la largeur en rondelle de 1 cm d'épaisseur et les faire dorer dans le beurre (2 min de chaque côté).
Une fois que les côtés de chaque tranche sont bien dorés, enfourner-les au four pendant 15 à 20 min.
Pendant ce temp faite cuire le steak haché à votre goût.
Une fois vos tranches de courge cuites, saler-les et passer au dressage (une tranche de courge, du gruyère, une feuille de salade, le steak et répéter l'opération).