



**L'Occitan**



 10 personnes  10 minutes

---

## Ingrédients

- 20 steaks hachés Chronos Socopa
- 10 buns standards aux céréales
- 300 g de mayonnaise
- 125 g de ketchup
- 25 g de crème de raifort
- Quelques brins de ciboulette
- Laitue
- 5 aubergines
- Quelques feuilles de salade
- 250 g de Comté ou Beaufort
- Sel & poivre du moulin

## Produit associé

Steak haché rond 20% MG 100g (1kgx6)

## Préparation

Laver et trancher les aubergines, puis les faire griller et les assaisonner. Mélanger la mayonnaise avec le ketchup, le raifort et la ciboulette ciselée, sel et poivre. Détailler le fromage en 20 fines tranches. Cuire les steaks. Toaster les buns côté mie. Déposer une cuillère de mayonnaise sur la base du buns et la tranche intermédiaire, la salade, poser les steaks, une tranche de fromage sur le steak du dessus, et compléter avec les aubergines grillées et fermer avec le couvercle du buns.