



Burger à l'agneau

Pour 10 burgers :

.....
10 Burger orientale,
Art. n° 2374
1000 g viande d'agneau hachée
2 cs moutarde de Dijon
1 cs persil
1 cs origan
1 cs menthe
1 cs poudre d'ail
2 cc cumin, moulu
sel, poivre
400 g feta
1 cs huile d'olive
1 cs jus de citron
3 tomates, en dés
25 olives noires
roquette selon envie
sauce à l'ail

- ❶ Mélanger la viande d'agneau hachée avec la moutarde, le persil, l'origan, la menthe, le cumin et la poudre d'ail, puis assaisonner de sel et de poivre. Former 10 steaks hachés et faire griller dans une poêle avec un peu d'huile.
- ❷ Emietter la feta, mélanger avec l'huile d'olive, le jus de citron, les dés de tomates et les olives dénoyautées, puis laisser mariner.
- ❸ Toaster la partie interne du pain burger. Tartiner la partie inférieure de sauce à l'ail et garnir de roquette. Disposer le steak haché, puis le mélange tomate-feta. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.