



Les plats principaux

Hamburger avec grenailles au barbecue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes grenailles
1 botte de radis
1/4 chou blanc
1/4 chou rouge
1 oignon rouge
2 cornichons
1 carotte
1 pomme
200 grammes halloumi (en rondelles)
4 pains hamburger
4 bacon
2 cuillères à soupe de menthe (hachée fin)
brin thym (quelques)
ketchup
huile d'olive
poivre
sel

Pour les burgers

700 grammes viande hachée (mêlé)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1/2 cuillère à café poudre de paprika
1 cuillère à café de poudre de cumin
3 cuillères à soupe de chapelure
1 œuf

Pour le dressing

2 cuillères à soupe de yaourt entier
1 cuillère à soupe de mayonnaise
1 cuillère à café de moutarde

1 citron (le jus)

Méthode de préparation

Coupez les grenailles en deux et cuisez-les à point.

Mélangez au haché le persil, le cumin, le poivre de Cayenne, le paprika, l'oeuf et la chapelure. Salez. Partagez le haché en 4 portions égales et avec vos mains humides faites-en des burgers. Déposez les burgers sur une assiette huilée et réservez au frigo.

Râpez finement la carotte, le chou rouge, le chou blanc et la pomme. Coupez les radis en fines rondelles. Ciselez l'oignon rouge. Mélangez tous les ingrédients avec la menthe dans un grand plat. Mélangez le yoghourt avec la mayonnaise, la moutarde, le jus de citron et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez puis mélangez la sauce aux légumes. Coupez les cornichons dans la longueur en fines tranches.

Égouttez les grenailles et versez-les sur un plateau en aluminium. Aspergez-les d'un peu d'huile d'olive et ajoutez le thym. Mettez le plateau sur le barbecue et faites encore rôtir les grenailles.

Cuisez les burgers bien dorés sur le barbecue. Retournez-les régulièrement. Déposez dessus une tranche de fromage et cuisez encore quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Faites aussi rôtir le bacon bien croustillant.

Coupez les petits pains en deux et rôtissez-les légèrement avec la coupe vers le bas sur le barbecue. Versez 1 cuillère de ketchup sur les petits pains. Déposez dessus un burger puis répartissez le bacon, les tranches de cornichon et les légumes. Refermez le burger et servez avec les grenailles et encore un peu de ketchup.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

