



Les plats principaux

Hamburger aux légumes frais et sauce burger 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pains hamburger
poignée oignons frits
4 hamburgers
8 fromage fondu
100 grammes de salade (au choix)
150 grammes tomates cerise (coupées en deux)
4 cornichons (en tranches)
1 oignon rouge (en anneaux)
huile d'olive

Pour la sauce burger

200 millilitres de ketchup (tomate)
125 millilitres de mayonnaise
1 cuillère à café poudre de paprika
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1 cuillère à soupe de curry en poudre
pincer poivre de cayenne
pincer poivre noir
1/2 oignon (ciselé)
pincer sel marin

Méthode de préparation

Pour la sauce burger

Mélangez le ketchup, la mayonnaise et l'oignon finement ciselé dans un plat.

Mélangez ensemble les épices séchées dans un petit plat puis incorporez-y le mélange ketchup/mayonnaise. Goûtez et selon le goût ajoutez poivre et sel.

Conseil de conservation:

Conservez la sauce burger jusqu'à deux semaines au frigo. Remélangez-la bien avant utilisation.

Pour le hamburger

Huilez les hamburgers avec de l'huile d'olive et rôtissez-les d'un côté bien dorés. Retournez-les après 3 à 5 minutes. Coupez les petits pains en deux et placez le côté coupé un peu dans la poêle.

Badigeonnez l'autre moitié avec la sauce burger, déposez dessus une tranche de fromage fondu puis déposez le burger. Placez dessus une autre tranche de fromage fondu et terminez par les oignons rôtis.

Garnissez ensuite le burger avec l'oignon rouge, les tomates cerises et les cornichons. Ajoutez éventuellement une autre cuillerée de sauce burger sur le dessus de votre pain burger.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

