



Les plats principaux

## **Burger au berloumi**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

540 grammes de Berloumi (1 sachet)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
4 pistolets  
5 cuillères à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à café de chili en poudre  
50 mix de jeune salade (SPAR)  
3 cuillères à soupe de pickles  
1 oignon rouge  
1/2 concombre  
1 tomate

### **Méthode de préparation**

Coupez le Berloumi en quatre tranches.

Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et grillez les tranches 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Lavez et coupez la tomate et le concombre en rondelles. Épluchez et coupez l'oignon rouge en anneaux.

Mélangez le pickles avec la mayonnaise.

Tartinez les pistolets avec la sauce.

Déposez 1 tranche de Berloumi sur chaque pistolet, terminez par les légumes et assaisonnez de poudre de chili.

