



Les plats principaux

Burgers au lard avec patate douce rôtie

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 hamburgers
8 tranches de lard petit déjeuner
3 patates douces (épluchées, en dés)
3 oignons (en quartiers)
3 gousses d'ail (écrasées)
3 cuillères à soupe de persil (haché)
50 millilitres de crème
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Mélangez ensemble les patates douces, les oignons et l'ail avec un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez. Déposez les légumes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 25 minutes.

Enveloppez chaque hamburger avec 2 tranches de lard et cuisez les burgers bien dorés dans un peu d'huile d'olive. Retirez la viande de la poêle et déglacez avec un filet d'eau. Versez la crème par-dessus puis salez et poivrez.

Garnissez les patates douces avec le persil, servez-les avec les burgers au lard et un peu de sauce par-dessus.

Ustensiles de cuisine

Four

