



Les plats principaux

Burger moutarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes viande hachée (mêlée)
6 cuillères à café de moutarde
2 cuillères à café de purée de tomate
1 cuillère à café thym
1 œuf
4 cuillères à café de chapelure blanche
100 grammes de lard petit déjeuner
2 tomates
1 oignon
8 feuilles de salade
4 pains hamburger
4 cuillères à soupe de ketchup
1/2 cuillère à café sel

Méthode de préparation

Mélangez la viande, la moutarde, le concentré de tomates, l'œuf, la chapelure, le thym et le sel. Laissez reposer pendant environ 5 minutes. Entre-temps, coupez les tomates et l'oignon en tranches. Avec la viande, confectionnez hamburgers à la main.

Faites rissoler le lard dans une poêle à griller. Faites également cuire les hamburgers dans une poêle à griller, environ 5 minutes de chaque côté. Coupez les petits pains en deux et déposez-les brièvement sous le grill, la face coupée vers le bas. Composez un burger avec les petits pains, la viande, les légumes et le ketchup.

Ustensiles de cuisine

Poêle à griller

