



Hamburger d'agneau à l'orientale

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 12 minutes

INGRÉDIENTS

600 g d'agneau haché
4 pains à hamburgers
4 c. à café de harissa
4 c. à soupe de chutney à l'oignon
2 tiges de menthe effeuillées
1 aubergine coupée en très fines tranches
1 poivron coupé en fines tranches
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de pignons de pin

ASTUCE

Si vous n'aimez pas la force du piment, oubliez la harissa !

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélangez la harissa avec le chutney.
2. Mixez 1 branche de feuilles de menthe et incorporez-la à la viande avec la moitié du chutney à la harissa.
3. Façonnez des palets de viande de la même taille que les pains et faites-les cuire sur la plancha à feu vif 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la viande soit cuite à point.
4. Badigeonnez les tranches d'aubergine d'huile d'olive et faites-les cuire à la plancha avec les tranches de poivron 1 minute de chaque côté. Coupez les pains en deux et posez-les face coupée sur la plancha jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
5. Étalez le reste du mélange de chutney à la harissa sur les demi-pains à hamburgers [côté plat]. Ajoutez ensuite les tranches d'aubergine, la viande, le poivron, les pignons de pin, les feuilles de menthe, puis couvrez avec les demi-pains restants (côté bombé).



Retrouvez
150 recettes
dans le livre