



# Hamburger D'AGNEAU à l'orientale

PRÉPARATION :

20 MIN



CUISSON :

12 MIN



POUR

4

PERS.



## 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

## 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).

### Astuce

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