

Burger au Foie d'Agneau et Chorizo, Tomme Corse et Oignons Confits

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|----------|
| - PAIN POUR HAMBURGER | 2 grands |
| - SAUCE BURGER | |
| - OIGNON(S) | 2 |
| - FOIE D'AGNEAU | 400g |
| - CHORIZO | 50g |
| - FROMAGE CORSE (BREBIS) | 50g |
| - TOMATE(S) | 1 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les oignons en fines rondelles et faites-les rissoler dans du beurre chaud doucement. Réservez.
- Coupez le foie en deux parties.
- Tranchez le chorizo en fines rondelles.
- Taillez quelques tranches de tomme Corse.
- Coupez la tomate.
- Faites revenir les morceaux de foies dans du beurre chaud. Salez et poivrez. En fin de cuisson, ajoutez les rondelles de chorizo pour 1 minute. Retirez du feu (Attention de ne pas faire trop cuire le foie).
- Faites griller les pain burger au grille-pain.
- Nappez la base du pain avec la sauce burger puis déposez un morceau de foie, un peu de fromage puis quelques rondelles de chorizo et enfin les oignons confits. Garnissez de 2 rondelles de tomates et terminez avec un peu de sauce burger. Fermez le pain.

