

## *Burger Farcî au Boursin Figues-Noix*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	850g
- BOURSIN	1/2 figues-noix
- CHAPELURE	
- FIGUES SÉCHÉES	4
- COURGETTE(S)	2
- OIGNON(S)	2
- AIL EN POUDRE	un peu
- SAUCE BURGER	
- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Dans un plat creux, assaisonnez le hachis de sel et poivre et ajoutez un peu de chapelure afin d'obtenir la consistance souhaitée.
- Façonnez les hamburgers avec un trou au centre (avec appareil spécial à hamburger).
- Remplissez ce trou avec une figue séchée coupée en 2 et du boursin figues-noix.
- Refermez le hamburger avec un peu de hachis. Réservez au frais.
- Coupez les courgettes en fines tranches. Faites-les revenir délicatement dans un peu d'huile avec de l'ail, sel et poivre en conservant les rondelles entières.
- Emincez les oignons en fines rondelles. Faites-les confire doucement dans du beurre chaud.
- Grillez les hamburgers 4-5 minutes au four chaud à 200°C.
- Faites cuire doucement la viande farcie dans une grande poêle. Salez et poivrez les deux faces.
- Montez ensuite le burger : nappez le fond du pain de sauce burger, déposez-y la viande puis les rondelles de courgettes et d'oignons confits.
- Refermez avec le dessus du pain.



### Remarque:

Accompagnez de figues fraîches confites au balsamique (DI-249) : dans ce cas, nappez le burger de sirop balsamique-figues.