

Burger d'Agneau à la Menthe et à la Féta

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	3 grands
- GIGOT D'AGNEAU	450g en tranche désossée
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- MENTHE FRAICHE	15 feuilles
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	3-4 c à soupe
- OIGNON(S) ROUGE(S)	3
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- VINAIGRETTE	Maison (DI-109)
- ORIGAN	
- MAYONNAISE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Ciselez la menthe.
- Ecrasez et émincez finement l'ail.
- Retirez le gras des tranches de gigot puis coupez en cubes.
- Mixez au Monsieur Cuisine pendant 30-40 secondes/vitesse 7. Placez la viande hachée dans un plat creux.
- Concassez la moitié de la féta et intégrez-la à la viande. Ajoutez encore la moitié de la menthe, l'ail émincé, la crème, l'œuf et la chapelure. Salez et poivrez. Homogénéisez le tout puis formez 3 burgers d'une épaisseur de 1.5 - 2 cm.
- Emincez les oignons en demi-rondelles.
- Ciselez la salade, intégrez-y le reste de menthe et de féta. Salez et poivrez puis mélangez avec la vinaigrette. Réservez.
- Faites confire les oignons rouges dans du beurre chaud. Réservez.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les burgers dans du beurre chaud. Salez et ajoutez un peu d'origan sur les deux faces.
- Faites griller les pains hamburgers au grille-pain. Nappez les deux parties intérieures de mayonnaise. Poivrez.
- Déposez le burger d'agneau-menthe-féta sur la partie inférieure du pain puis surmonte d'oignons confits et d'un peu de salade préparée. Fermez avec la partie supérieure.
- Accompagnez de salade préparée.