

Hamburger aux Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4
- HACHIS PORC & BOEUF	250g
- MERGUEZ	350g
- OEUF(S)	1
- ORIGAN	
- KETCHUP	4-5 c à soupe
- CHAPELURE	3 c à soupe
- CHEDDAR	8 tranches
- OIGNON(S)	2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec la chair des merguez, l'œuf, un peu d'origan et 2 c à soupe de ketchup.
- Adaptez la consistance avec la chapelure. Salez et poivrez.
- Formez 4 burgers hachés et réservez au moins 10 min au frais.
- Pendant ce temps, grillez légèrement (au grille-pain) les pains coupés en deux.
- Emincez les oignons en fines rondelles.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans une poêle, saisissez dans un peu de beurre chaud, les steaks ainsi que les lamelles d'oignon jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée. Salez et poivrez un peu.
- Nappez l'intérieur du fond du pain de ketchup puis déposez une tranche de cheddar, la viande cuite, quelques oignons cuits et de nouveau une tranche de fromage. Poivrez.
- Nappez l'autre partie intérieure du pain de ketchup également et saupoudrez avec un peu d'origan.
- Passez les deux parties au four quelques instants afin de faire fondre le fromage.
- Fermez les hamburgers et dégustez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

