

Burger d'Agneau, Féta et Tzatziki

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	un peu
- HACHIS D'AGNEAU	800g (ou à hacher)
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CRÈME FRAÎCHE	2-3 c à soupe
- CHAPELURE	
- TZATZIKI	4 c à soupe
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- BEURRE DE CUISSON	
- CONCENTRÉ DE TOMATES	4 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Hachez la viande avec le robot hachoir.
- Emincez très finement l'ail. Intégrez-la au hachis ainsi que la crème fraîche et la chapelure. Salez et poivrez. Malaxez le tout pour bien homogénéiser les ingrédients.
- Façonnez la viande pour former 4 burgers.
- Egouttez la féta et coupez-la en tranches. Poivrez-la.
- Huilez légèrement les faces intérieures dans pain, saupoudrez d'origan puis toastez-les.
- Tartinez ensuite les faces intérieures de concentré de tomates.
- Entre temps, faites griller les burgers dans un peu de beurre de cuisson sur feu vif.
- Pour le dressage, commencez par déposez 2 tranches de féta puis la viande grillée, une nouvelle couche de 2 tranches de féta et terminez par le tzatziki.
- Refermez vos pains burgers et servez.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.