

Hamburgers Maisons Agrémentés de Courgettes et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| - PAIN POUR HAMBURGER | 4-8 |
| - HACHIS PORC & BOEUF | 650g |
| - COURGETTE(S) | 1 |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1 bûche |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | en accompagnement |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - AIL EN POUDRE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Lavez et coupez les courgettes en fines rondelles avec la mandoline.
- Faites-les revenir dans du beurre fondu et de l'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Lorsqu'elles sont tendres, réservez.
- D'un autre côté, formez des steaks avec le hachis et faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Faites légèrement griller les pains (au grille-pain).
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez la bûche en rondelles.
- Déposez un steak haché sur le fond des pains, surmontez de courgettes puis de fromage de chèvre.
- Enfournez avec le sommet du pain (à côté) pour 5-7 minutes.
- Servez sans attendre accompagné de salades.

