

Hamburger Provençal au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4
- AUBERGINE(S)	1
- COURGETTE(S)	2
- OIGNON(S)	1 gros
- HACHIS PORC & BOEUF	650g
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	4 tranches (à pâte dure)
- BASILIC	16 feuilles
- AIL EN POWDRE	
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 150°C.
- Coupez l'aubergine en tranche et salez-les pour les faire dégorger pendant 5 minutes.
- Coupez également les courgettes en rondelles ainsi que l'oignon.
- Déposez les pains hamburgers sur un plateau allant au four et enfournez pour 8 minutes. Réservez.
- Faites revenir les rondelles de courgettes dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Lorsqu'elles sont cuites, réservez-les sur plat allant au four.
- Faites de même avec les rondelles d'oignon et réservez-les sur le même plat.
- Epongez les tranches d'aubergine puis faites-les également revenir dans l'huile. Ajoutez un peu d'ail et du poivre. Lorsqu'elles sont cuites, réservez-les sur le plat allant au four.
- Enfournez le tout en plaçant un papier aluminium sur le dessus.
- Façonnez alors les hamburgers en mélangeant dans un plat creux, le hachis, l'œuf, la chapelure, sel et poivre. Faites-les cuire doucement dans du beurre chaud.
- Dressez alors les hamburgers avec une première couche de crème balsamique, 2 feuilles de basilic puis la viande, aubergine, fromage de chèvre, courgettes, oignons, crème balsamique de nouveau et 2 feuilles de basilic pour terminer. Fermez avec le dessus du pain.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de frites maisons et d'une salade verte.