

## *Hamburgers d'Agneau Farcis aux Courgettes et Chèvre-Menthe*

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 50 minutes

### Ingrédients :

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| - GIGOT D'AGNEAU       | 400g en tranches |
| - COURGETTE(S)         | 1                |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 70g              |
| - AIL EN POWDRE        |                  |
| - MENTHE FRAICHE       | 4 feuilles       |
| - SEL                  |                  |
| - POIVRE               |                  |

### Recette :

#### *A partir de la recette DI-216*

- Coupez les courgettes à la mandoline en petites frites.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Ajoutez l'ail, salez et poivrez.
- En fin de cuisson, intégrez le fromage de chèvre et la menthe ciselée. Rectifiez l'assaisonnement.
  
- Coupez la viande en morceaux puis passez-les au hachoir à viande (assez fin).
- Façonnez les hamburgers avec un trou au centre (avec appareil spécial à hamburger) afin d'y placer la farce.
- Remplissez alors avec la farce aux courgettes.
- Refermez le hamburger avec un peu le hachis.
- Faites cuire les hamburgers doucement dans une poêle striée.
- Servez dès que la cuisson vous convient.

### Remarque :

Accompagnez de frites maison et salade verte ou les restes de courgettes chèvre-menthe.

