

Hamburger d'Agneau Farci au Chèvre et Pancetta Grillée

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- GIGOT D'AGNEAU	400g en tranches
- CHAPELURE	
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	60g pâte dure râpé
- PANCETTA (JAMBON)	5-6 tranches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	2 c à soupe frais
- AIL EN POWDRE	
- PAIN POUR HAMBURGER	2

Recette :

- Hachez la viande au robot hachoir.
- Ajoutez l'ail selon votre goût, sel et poivre. Incorporez la chapelure pour obtenir la consistance voulue.
- Râpez le chèvre à pâte dure si nécessaire.
- Faites griller à sec la pancetta puis laissez refroidir. Ciselez-la finement.
- Façonnez les hamburgers avec un trou au centre (avec appareil spécial à hamburger) afin d'y placer un peu de fromage de chèvre râpé et de la pancetta grillée ciselée.
- Refermez le hamburger avec un peu le hachis.
- Faites cuire les hamburgers doucement dans du beurre chaud.
- Chauffez les pains hamburgers coupés en deux au grille-pain.
- Nappez les deux faces intérieures de chèvre frais.
- Déposez la viande cuite sur la partie inférieure du pain puis fermez avec la partie supérieure.
- Servez sans attendre.

Remarque :

Accompagnez de frites "maison" et salade verte.

