

Pizza Burger

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- HACHIS PORC & BOEUF	360g
- PAPRIKA	1 c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- CHEDDAR	4 tranches
- OIGNON(S)	1-2
- TOMATE(S)	4 rondelles
- CHORIZO	8-12 fines rondelles
- SAUCE BURGER	
- MOZZARELLA	un peu
- ORIGAN	
- PATE À PIZZA	2 sachets
- EAU	selon les instructions
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Mélangez le hachis avec le concentré de tomates, le paprika, sel et poivre. Confectionnez des hamburgers de 80g chacun.
- Emincez les oignons en fines lamelles.
- Faites griller à sec les tranches de pancetta. Réservez sur assiette.
- Dans la même poêle, grillez, dans du beurre chaud, les hamburgers sur les deux faces pendant 30 secondes (juste saisis). Réservez.
- Toujours dans la même poêle, faites confire les lamelles d'oignons dans du beurre chaud. Réservez.
- Coupez la tomate en fines rondelles.
- Coupez également le chorizo en fines rondelles.
- Préparez ensuite la pâte à pizza selon les instructions en ajoutant l'eau et l'huile. Pétrissez le temps nécessaire et réservez dans un plat fariné.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Divisez la pâte en 4 parties égales.
- Etalez chacune d'elles sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau. Déposez-la ensuite dans un plat creux et rond d'un diamètre un peu supérieur aux hamburgers en laissant pendre la pâte à l'extérieur du plat.
- Déposez-y alors une tranche de cheddar, un peu d'oignon confit, de la sauce burger, une rondelle de tomate et enfin le hamburger. Refermez le burger-pizza en rabattant les bords.
- Retournez le burger-pizza dans un plat allant au four (plat CRISP pour moi).
- Passez alors une lame de couteau en croix sur le sommet de chacun des pâtons puis déposez un peu de mozzarella sèche et 2-3 rondelles de chorizo. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 10-12 minutes en surveillant la coloration.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et éventuellement de frites maisons.