

## *Hamburger au Chou-Fleur, Sauce à la Banane*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	800 g
- CHOU-FLEUR	1
- BANANE(S)	2
- JEUNES OIGNONS VERTS	4
- POMME(S) DE TERRE	800 g à chair ferme
- CREME FRAICHE	12.5 cl
- LAIT	12.5 cl
- CURRY	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites blanchir le chou-fleur en bouquets pendant 12 à 14 minutes. Egouttez.
- Pelez et faites cuire les pommes de terre entières dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Egouttez puis coupez-les en dés.
- Emincez les jeunes oignons.
- Coupez les bananes en rondelles.
- Dans un caquelon, portez le mélange crème-lait à ébullition puis épicez de curry. Ajoutez les rondelles de bananes et poursuivez la cuisson quelques minutes. Passez au mixeur jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans un grande poêle creuse, faites revenir les bouquets de chou dans du beurre chaud puis nappez le chou de sauce à la banane. Conservez chaud.
- Dans une autre poêle, faites revenir les oignons dans du beurre chaud puis ajoutez les pommes de terre en dés et le paprika. Salez et poivrez. Conservez chaud.
- Entre-temps, faites sauter les hamburgers dans une poêle à griller. Salez et poivrez.
- Servez les hamburgers accompagnés de pommes de terre au paprika et du chou-fleur sauce à la banane.