



Hamburger d'agneau à la feta et à l'oignon rouge



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de haché d'agneau (ou de bœuf haché)

1 oignon rouge (émincées)

1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)

1 bouquet de coriandre (ciselée)

sel et poivre

1 paquet de feta

1 paquet de pousses d'épinards

tzatziki

4 pains hamburger

Méthode de préparation

- 1.** Émincez la moitié de l'oignon rouge. Mélangez-la avec le haché.
- 2.** Ciselez ensuite la menthe et la coriandre et ajoutez-les au haché. Salez et poivrez à votre guise.
- 3.** Formez quatre hamburgers à l'aide de ces ingrédients, et faites-les griller ou cuire à point.
- 4.** Coupez les petits pains à hamburger en deux et faites griller les moitiés, face coupée vers le bas, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. - Garnissez de pousses d'épinards et de viande. Terminez par des tranches de feta, le reste de l'oignon rouge (coupé en demi-lunes) et du tzatziki.
- 5.**