



Pain pita et hamburger



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de haché de bœuf
1 oignon (émincé)
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
1 gousse d'ail (hachée finement)
1 cuillerée à thé de cumin
1/2 cuillerée à thé poivre noir
sel
4 pains à pita
1 petit bocal de houmous (préparé)
1/4 laitue iceberg (détaillée en lanières)
1 concombre (émincé)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la viande hachée avec l'oignon, la menthe, l'ail, le cumin, le poivre noir et le sel. Formez quatre hamburgers et grillez-les sur le barbecue.
- 2.** Chauffez brièvement les pains à pita dans le grille-pain et ouvrez-les. Garnissez-les avec les hamburgers, le houmous, la salade iceberg, la tomate et la sauce à l'ail.