



burgers farcis



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

400 grammes de haché de bœuf
125 grammes de lentilles (en boîte, bocal ou tétrapack, égouttées)
50 grammes cornichons (fijngesneden)
poivre noir
100 grammes de cheddar (geraspt)
poivrons, grillés (égouttés et émincés)
huile d'olive
2 cuillères à soupe de moutarde
4 pains hamburger (coupés en 2)
1 poignée laitue iceberg (émincée)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la viande hachée, les lentilles, la moitié des cornichons hachés et beaucoup de poivre noir. Versez le tout dans un robot ménager et mixez brièvement. Répartissez le mélange en 4 parts égales. Posez-les sur une grande feuille de papier sulfurisé. Abaissez chaque part pour en faire des disques de 15 cm de diamètre. Mélangez le cheddar, les poivrons émincés et le reste des cornichons. Déposez une petite quantité de ce mélange au centre de chaque disque de viande. Repliez les bords de la viande et pressez pour refermer. Vous avez maintenant 4 burgers « farcis ».
- 2.** Laissez chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer les burgers de part et d'autre. Pendant la cuisson, badigeonnez-les de moutarde. Grillez également brièvement la face coupée des petits pains pour hamburgers dans la poêle.
- 3.** Garnissez les petits pains de laitue iceberg. Ajoutez les burgers et coupez-les en deu