



# Burger de chipolatas



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

huile d'arachide  
4 oignons (en grosses rondelles)  
4 chipolatas (en spirale)  
4 pains hamburger  
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche  
1 cuillère à soupe de ketchup (+ un peu)  
1 cuillerée à thé de moutarde  
1 cuillerée à thé de paprika fumé  
1 cuillère à soupe de câpres (émincées)  
1 cornichon (émincé)  
1/4 laitue iceberg (émincée)  
4 tranches de fromage  
4 tranches tomates  
1 poignée roquette

## Méthode de préparation

- 1.** Laissez chauffer de l'huile d'arachide dans une poêle. Faites dorer et caraméliser les rondelles d'oignons à feu très doux. Comptez environ 45 minutes.
- 2.** Dans une autre poêle, faites cuire les chipolatas. Utilisez aussi un peu d'huile d'arachide.
- 3.** Grillez les petits pains pour hamburgers jusqu'à ce qu'ils soient croustillants ou saisissez-les brièvement, côté mie vers le bas, dans une poêle chaude sans matière grasse.
- 4.** Mélangez la mayonnaise, le ketchup, la moutarde, le paprika, les câpres et le cornichon. Ajoutez la laitue iceberg émincée.



- 5.** Préparez les hamburgers : garnissez les petits pains du mélange à la laitue iceberg. Sur celle-ci, déposez la chipolata, une tranche de fromage, les oignons caramélisés, une rondelle de tomate et ajoutez un filet de ketchup et de la roquette. Couvrez les burgers de l'autre moitié des petits pains.