

Burger de porc et veau aux herbes

Recette pour 4 personnes

Description Une galette de viande de porc et veau haché, agrémenté d'un mélange d'herbes et épices.

Ingrédients

Pour les burgers

- 160 Gr Porc haché
- 160 Gr Veau haché
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 6 Brin(s) Persil
- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 2.50 MI Noix de muscade
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Tranche(s) Pain de mie
- 30 MI Lait

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Dans un bol brisez le pain en morceaux et mettre le lait sur le dessus. Ciselez la ciboulette et les échalotes. Hachez les persil et l'ail. Faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement.

Pour les burgers

Dans un bol mettre la viande, l'œuf, le pain essoré, avec le reste des ingrédients. Bien malaxer le tout. Formez 4 galettes, badigeonnez avec de l'huile végétale puis assaisonnez. Faire bien chauffer le grill, puis marquez vos burger dans les deux sens (pour créer un quadrillage) 4 minutes de chaque côtés. Servir avec la sauce de votre choix.

Bon appétit!