

Burger à la Grecque, boulette de bœuf, sauce Tzatziki, bacon, tomate et laitue, émincé d'olive Kalamata |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Hamburger de boeuf, lard fumé croustillant au saveurs de la Grèce et de la méditerranée

L'astuce du chef

Accompagnez le burger d'une salade verte, pour un service de plat.

Il est possible de faire cette recette en format tapas en utilisant de plus petits pains.

Ingrédients

Pour le burger

- 600 Gr Boeuf haché
- 2 Gousse(s) Ail
- 75 Gr Fromage feta
- 6 Branche(s) Persil
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Oeuf

Sauce Tzatziki

- 250 Ml Yogourt grec
- 1 Unité(s) Concombre
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Menthe

Garnitures

- 4 Feuille(s) Laitue boston
- 4 Tranche(s) Bacon
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Unité(s) Pain burger
- 0.25 Tasse(s) Olives kalamata dénoyautées
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez les tomates en rondelles, des fines lamelles d'oignon rouge et préparez les feuilles de laitue. Ciselez l'échalote et la menthe, hachez l'ail et le persil, émiettez le feta.

Préparation du burger

Faites revenir lard fumé à la poêle jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Égouttez-le bien.

Dans un grand bol, réunissez la viande hachée, le feta, l'échalote, l'ail, le persil et l'œuf. Assaisonnez le mélange de sel et de poivre.

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les burgers des deux côtés. Déposez-les sur une plaque de cuisson, et terminez la cuisson au four pendant 8 minutes. Faites chauffer les pains quelques minutes au four.

Sauce Tzatziki

Parez le concombre et saler un peu pour le dégorger. Coupez-le en brunoise, (petits cubes). Mélangez tous les ingrédients de la sauce et réserver.

Dressage de votre assiette

Toastez chaque pain, badigeonnez la base de la sauce Tzatziki, déposez une boulette de boeuf, le bacon, une rondelle de tomate, quelques lamelles d'oignon rouge et la feuille de salade, ajoutez à nouveau de la sauce. Fermez le burger avec son chapeau, piquez avec une brochette.

.

Bon appétit!