

BURGER DE VEAU



INGREDIENTS

2 c. à café de ketchup
1 c. à café de moutarde douce
1 c. à café de moutarde Savora
2 cornichons aigres-doux
4 pains à burger au sésame
400 g de viande de veau hachée
1 tomate
1 oignon rouge
1/2 bouquet de persil
2 tranches de jambon blanc
4 tranches de mimolette
1 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 c. à café de cumin en poudre
sel, poivre

PREPARATION

Laver la tomate et le persil. Effeuillez ce dernier et coupez la tomate en 8 rondelles.

Détailler l'oignon en 8 rondelles et coupez les deux tranches de jambon en petits morceaux. Coupez les cornichons en rondelles.

Dans une terrine, mélanger la viande de veau avec le cumin, les morceaux de jambon blanc, le ketchup, la Savora et assaisonner. Former ensuite 4 steaks.

Dans une poêle, chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et y faire revenir les steaks de veau.

Pendant que les steaks cuisent, passer les pains à burger au grille-pain pour les toaster.

Procéder ensuite à l'assemblage des burgers : Sur chaque moitié de pain, tartiner un peu de moutarde douce, poser une rondelle d'oignon rouge, une tranche de tomate, un peu de cornichons, quelques feuilles de persil, un steak de veau, du persil à nouveau, une tranche de mimolette, des rondelles de cornichons, 1 rondelle d'oignon, une tranche de tomate et terminer par l'autre moitié de pain tartinée de moutarde.