



## Burger Maison



Plat principal



40 min.



4



### INGRÉDIENTS:

- 8 tranches de pain multigrain
- 4 poivrons rouges marinés (pelés)
- 4 tranches de concombre
- Salade de roquette (roquette)
- 200 g de confit Héritier «Oignon Mulhouse»
- 2 dl Belberry "Ketchup au poivron jaune"

### Pour les hamburgers:

- 500 g de veau émincé
- 50 g de panko
- 5 cl «Ketchup au poivron jaune» de Belberry
- 3 g de Ras el hanout
- 5 cl d'huile d'olive

### PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Pour les burgers: mixer tout les ingrédients et repartir la viande hachée en 4 steaks égaux.
- Poêler légèrement les deux côtés à haute température dans de l'huile d'olive et enfourner à 180°C.
- Griller les tranches de pain.
- Ajouter la marinade de poivrons rouge, le concombre et la roquette sur le pain.
- Verser le ketchup sur les légumes.
- Terminer par étaler les oignons confits sur le burger et ajouter la seconde tranche de pain. Garnir avec encore un peu de ketchup et de confit.