



RECETTE BBQ Burger au veau



- 1 pain burger Au Pain Doré
- 150g de veau haché
- 20 g de mayonnaise + 1 c à table de moutarde forte
- Quelques feuilles d'estragon
- Quelques feuilles de roquette
- 1 poivron jaune
- 2 tranches de tomate
- 2 lamelles d'oignon rouge
- 100g de sucre
- 100g de vinaigre blanc
- Sel et poivre

Préparation :

- Mélangez la mayonnaise avec de la moutarde et y ajouter les feuilles d'estragon
- Grillez le pain et le tartinez avec la mayonnaise épicée sur les deux faces.
- Cuire le veau haché.
- Réalisez une marinade à chaud en versant dans une casserole le sucre, le vinaigre et 100g d'eau. Portez ce mélange à ébullition.
- Émincez le poivron en fines lamelles et y verser la marinade. Laissez refroidir ces pickles de poivron à température ambiante et les égoutter.
- Ajoutez sur la base du pain burger le veau haché, deux tranches de tomate et quelques feuilles de roquette. Décorez ensuite avec 4 pickles de poivron et 2 lamelles d'oignon rouge.
- Fermez le burger et dégustez.

Astuce:

En achetant les pains burgers congelés, vous en aurez toujours à la portée de la main.

Vous pouvez remplacer le veau par du steak, du poulet ou de la dinde haché.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !