



Burger au piment vert piquant et au piccalilli

Avec des quartiers de pomme de terre et une salade



Ciabatta brune



Pommes de terre à chair ferme *



Thym séché



Tomate *



Concombre *



Piment vert *



Mélange de salade radicchio et romaine *



Steak haché de bœuf et porc épicé *



Piccalilli *

 Total : 20-25 min.

 Facile

 À manger dans les 5 jours

Avec ce burger vous trouverez du piccalilly, une sauce classique britannique. Elle est préparée à base de chou-fleur, d'oignon, de cornichons marinés dans du vinaigre de gingembre, d'ail et de curcuma. Si vous n'aimez pas le piquant, ajoutez moins de poivron vert dans le burger.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Plaque recouverte de papier sulfurisé, saladier et poêle.

Recette de **burger au piment vert piquant et au piccalilli** : c'est parti !



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 220 degrés. Enfournez la **ciabatta** pendant 5 à 7 minutes. Épluchez les **pommes de terre** (ou lavez-les) et coupez-les en quartiers. Placez-les ensuite sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et parsemez-les d'huile d'olive et de **thym sec**. Salez et poivrez, puis enfournez 17 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retournez à mi-cuisson.



4 CUIRE LE STEAK HACHÉ

Pendant ce temps, chauffez le beurre dans la poêle et faites cuire le **steak haché** et le **piment vert** 3 à 4 minutes par côté à feu moyen-vif. Baissez le feu et laissez le **steak haché** dans la poêle.



2 DÉCOUPER

Pendant ce temps, coupez la **tomate** et le **concombre** en fines tranches. Découpez le **piment vert** en fines rondelles.



5 FORMER LES BURGERS

Ouvrez la **ciabatta** et tartinez la partie inférieure d'un peu de **piccalilli**. Garnissez avec un peu de **salade**, puis disposez le **steak haché** par-dessus. Parsemez de **piments** cuits et arrosez le **steak** avec la graisse de cuisson.



3 PRÉPARER LA SALADE

Dans le saladier, préparez une vinaigrette avec le miel, la moutarde et l'huile d'olive vierge extra, puis salez et poivrez. Mélangez la vinaigrette à la **salade mixte**, aux **tomates** et au **concombre**.



6 SERVIR

Servez le **burger**, les **pommes de terre** et le reste de **salade** sur les assiettes et accompagnez le tout de **piccalilli**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ciabatta (pc) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Pommes de terre à chair ferme (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Thym séché (cc)	1	2	3	4	5	6
Tomate (pc) *	1	2	3	4	5	6
Concombre (pc) *	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Piment vert (pc) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Mélange de salade radicchio et romaine (g) 23) *	50	100	150	200	250	300
Steak haché de bœuf et porc épicé (pc) *	1	2	3	4	5	6
Piccalilli (g) 1) 6) 10) *	25	50	75	100	125	150
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Miel (cc)	1	2	3	4	5	6
Moutarde (cc)	2	4	6	8	10	12
Huile d'olive vierge extra (cc)	2	4	6	8	10	12
Beurre (cs)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3958 / 946	550 / 131
Lipides total (g)	50	7
Dont saturés (g)	16,0	2,2
Glucides (g)	82	11
Dont sucres (g)	12,7	1,8
Fibres (g)	11	2
Protéines (g)	37	5
Sel (g)	1,7	0,2

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten 6) Soja 7) Lait/lactose
10) Moutarde
Peut contenir des traces de : 17) Œufs 22) Fruits à coque
23) Céleri 25) Sésame 27) Lupin

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

