Hamburger à l’Andalouse

Un hamburger classique avec de l'Andalouse. Lors d'un grand barbecue ou pour un repas complet, tout le monde appréciera.



Ingrédients

- 400 g de haché de bœuf
- 1 œuf
- oignon rouge
- chapelure
- 4 pains à hamburger
- tomate
- laitue romaine
- Cheezy Top
- lard petit-déjeuner

Préparation

Dans le bol du robot, mélangez la viande hachée avec la chapelure et l’œuf. Assaisonnez d’une pincée de sel et d’un tour de moulin à poivre.

Divisez la viande hachée en portions et modelez les hamburgers.

Faites cuire les hamburgers sur le barbecue

Épluchez l’oignon rouge et coupez-le en rondelles. Tranchez la tomate.

Lavez la salade et coupez-la.

Coupez les petits pains en deux et arrosez-les d’huile d’olive. Faites-les griller sur le barbecue.

Garnissez votre hamburger et régalez-vous !