

## *Burger Farcî à la Tomme de Brebis Corse*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	800g
- FROMAGE CORSE (BREBIS)	100g de Tomme
- AUBERGINE(S)	1
- COURGETTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- LARD PETIT DEJEUNER	4 ranches
- OIGNON(S)	2
- SAUCE BURGER	
- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Façonnez les hamburgers avec un trou au centre (avec appareil spécial à hamburger).
- Râpez le fromage Corse et remplissez le centre du burger.
- Refermez le hamburger avec un peu le hachis. Réservez au frais.
- Coupez l'aubergine en fines tranches ainsi que la courgette. Faites-les revenir délicatement dans un peu d'huile avec de l'ail, sel et poivre en conservant les rondelles entières. Laissez refroidir puis enroulez une rondelle d'aubergine et une de courgette avec le lard petit déjeuner. Réservez au frais.
- Emincez les oignons en fines rondelles. Faites-les confire doucement dans du beurre chaud.
- Grillez les hamburgers 3-4 minutes au four chaud à 200°C.
- Faites cuire la viande farcie dans une grande poêle. Salez et poivrez les deux faces.
- En même temps, rissolez les légumes au lard sur les deux faces.
- Montez ensuite le burger : nappez le fond du pain de sauce burger, déposez-y la viande puis les légumes avec le lard grillé et enfin un peu d'oignon confit. Ajoutez encore un peu de sauce burger. Refermez avec le dessus du pain.

### Remarque:

Servez avec le chou mariné à la vinaigrette sucrée (DI-247)