

Hamburger aux Courgettes, Pesto Maison et Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4
- HACHIS PORC & BOEUF	650 - 700g
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	60g
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- ORIGAN	½ c à soupe
- COURGETTE(S)	2 belles
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PESTO MAISON À L'AIL DES OURS	voir DI-325
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	1 bûche
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez le hachis en mélangeant la viande avec l'œuf, la chapelure, la crème fraîche, l'origan, sel et poivre. Confectionnez les burgers d'une épaisseur d'1 cm.
- Coupez les courgettes en rondelles à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les revenir dans de l'huile d'olive chaude. Ajoutez l'ail émincé, salez et poivrez. Réservez.
- Coupez la bûche de chèvre en rondelles épaisses.
- Préchauffez le four sur grill (250°C).
- Faites griller les burgers dans de l'huile chaude. Salez un peu et poivrez.
- Grillez les pains hamburgers au grille-pain.
- Nappez la partie inférieure de pesto maison à l'ail des ours. Déposez un burger puis des courgettes et enfin 2 rondelles de chèvre. Ajoutez encore ½ c à café de pesto.
- Enfournez quelques minutes afin que le fromage soit chaud.
- Servez dès la sortie du four.

