

Burger de Merguez au Tzatziki

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Pain pour Hamburger	2 grands
- Merguez	4-5
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Chapelure	2 c à soupe
- Tzatziki	150g
- Tomates	2 rondelles
- Oignons Rouges	qq. rondelles
- Cheddar	2 tranches
- Olives Noires	10 de Nyons
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Émincez l'oignon rouge en fines lamelles.
- Coupez la tomate en rondelles.
- Dénoyautez et concassez les olives.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement les faces intérieures des pains puis enfournez-les 3-4 minutes.
- Otez le boyau des merguez. Mélangez la chair avec la crème fraîche, la chapelure, sel et poivre. Formez des burgers avec la chair assaisonnée.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites-y rissoler les burgers de merguez environ 5 minutes sur chaque côté.
- Tartinez la base des pains de tzatziki avec quelques rondelles d'oignons rouges.
- Déposez ensuite le burger de merguez avec une rondelle de tomates, une tranche de cheddar puis le concassé d'olives noires.
- Refermez les pains et dégustez.

Remarque:

Accompagnez de frites maison et d'une salade verte.