



Burger au piment vert piquant et au piccalilli

Avec des quartiers de pomme de terre et une salade



PICCALILLI

Ce condiment britannique est traditionnellement composé de divers légumes marinés dans du vinaigre, de gingembre, de l'ail et de du curcuma.



Ciabatta grise



Quartiers de pommes de terre ✨



Thym séché



Tomate ✨



Concombre ✨



Piment vert ✨



Mélange de salades ✨



Steak haché mi-bœuf, mi-porc ✨



Piccalilli ✨

Total : 25 min.

Family

Facile

Rapido

Consommer dans les 5 jours

Ce plat vous rappelle sûrement un burger vu au menu d'un pub anglais. Mais ici, le piment vert vient apporter une note piquante au burger. Si vous n'aimez pas manger épicé, mettez tout simplement moins de piment vert.

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 PRÉPARER LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 220 degrés. Enfouissez la **ciabatta** 5 à 7 minutes. Pendant ce temps, disposez les **quartiers de pommes de terre** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de **thym séché**. Salez et poivrez, puis enfouissez 17 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retournez à mi-cuisson.



2 COUPER

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



3 PRÉPARER LA SALADE

Dans le saladier, préparez la vinaigrette avec le miel, la moutarde et l'huile d'olive vierge extra, puis salez et poivrez. Mélangez la vinaigrette au **mélange de salades**, aux **tomates** et aux **concombres**.



4 CUIRE LE STEAK HACHÉ

Pendant ce temps, faites chauffer 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.



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 **poivrons** cuits et arrosez le **steak haché** avec la graisse de cuisson 🍴.

🍴 **CONSEIL** : S'il y a des enfants à table, servez le piment vert séparément : son goût est très prononcé et piquant.



6 SERVIR

Servez les **quartiers de pommes de terre** et le reste de **salade** sur les assiettes et accompagnez du **burger** ainsi que du reste de piccalilli.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ciabatta grise (pc) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Quartiers de pommes de terre (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
Salade mixte (g) 23) *	50	100	150	200	250	300
Steak haché mi-bœuf, mi-porc (100 g) *	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	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3870 / 925	557 / 133
Lipides total (g)	43	6
Dont saturés (g)	14,3	2,1
Glucides (g)	82	12
Dont sucres (g)	13,3	1,9
Fibres (g)	12	2
Protéines (g)	39	6
Sel (g)	1,7	0,2

ALLERGÈNES

1) Gluten 6) Soja 7) Lait/lactose 10) Moutarde
 Peut contenir des traces de : 17) Œufs 22) Noix 23) Céleri
 25) Sésame 27) Lupin

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !