

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Collier

## Burger d'agneau



Recette de Emmanuel ARDILLON Au  
Delice Gourmand (87-Le Dorat)



### TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 15 min



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

<p>• 600g de collier d'agneau haché<br>• 100g de moutarde violette (spécialité de Brive)<br>• 4 pains à burger ou 4 bun'n'rolls pour une recette plus originale<br>• 1 oignon rouge<br>• feuilles de roquette<br>• 1 tomate verte<br>• 4 tranches de Saint-Nectaire<br>• sel<br>• poivre du moulin</p>



### PRÉPARATION

1. Mélangez la viande hachée, le sel, le poivre et la moutarde. Séparez-la en 4 steaks d'agneau.
2. Coupez vos pains à burger en deux.
3. Épluchez l'oignon et le couper en rondelle.
4. Enlevez le pédoncule de la tomate et la couper en rondelles.
5. Saisir les steaks d'agneau et les rondelles de tomates à la poêle, au grill ou à la plancha.
6. Composez les burgers en alternant tomate, oignon, steak d'agneau et Saint-Nectaire.
7. Chauffez le four à 180°C, puis mettre les burgers au four pendant 4 à 5 minutes (le temps que le fromage commence à couler).
8. À la sortie du four, rajoutez quelques feuilles de roquette.
9. À déguster avec des frites de patates douces et une sauce tartare.

Crédit photo <p>Erico D'ARIO</p>