

BURGER AU BILTONG, MAÏS ET OLIVES NOIRES

4 personnes 20 minutes moyen

Ingrédients

- 4 Brioch' Burgers Paprika Sésame Noir La Fournée Dorée
- 400g de viande de boeuf haché
- 150g d'olives noires
- 150g de maïs
- 100g de biltong
- 50g de farine de maïs
- 2 oeufs
- 4 feuilles de salade
- 1 tomate
- 1 avocat
- 2 filets d'anchois
- 2 branches de persil
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

Mixer les olives noires avec la tomate et les anchois. Ajouter un filet d'huile d'olive, assaisonner et réserver.

Hacher le persil et écraser le maïs égoutté à la fourchette.

Battre les oeufs, ajouter le maïs et le persil puis la farine. Assaisonner.

Déposer des cuillerées de ce mélange dans une poêle chaude et huilée, et laisser cuire 2 minutes de chaque côté.

Hacher le biltong et l'ajouter à la viande hachée. Former 4 steaks et les faire griller.

Trancher l'avocat.

Tartiner chacune des parties des burgers de crème d'olives noires.

Sur les bases, déposer la salade, les galettes de maïs, les steaks hachés et l'avocat tranché puis refermer les burgers.

