



Savoureux hamburgers d'agneau aux légumes méditerranéens



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de haché d'agneau
4 pains hamburger
1 sachet de salade (mixte)
4 rondelles cornichons
1 oignon rouge (coupé en rondelles)
1 hamburger confit (Didden)
1 paquet de légumes méditerranéens (Jebo)

Méthode de préparation

- 1.** Disposez les légumes marinés dans un ravier en aluminium. Faites-les cuire au barbecue (ou au gril, au four).
- 2.** Façonnez 4 hamburgers d'agneau et faites-les joliment dorer 4 à 5 minutes au barbecue. Retournez-les et poursuivez la cuisson quelques minutes.
- 3.** Ouvrez les petits pains à hamburger et retournez-les aussi sur le gril. Faites-les joliment dorer.
- 4.** Garnissez-les de salade et hamburgers. Assaisonnez-les de sauce Hamburger Confit Didden.
- 5.** Décorez d'oignons rouges et de cornichons.
- 6.** Accompagnez de légumes méditerranéens.