

# BERTAZZONI: Burger à la Grecque, boulette de boeuf et féta, sauce Tsazaki, bacon tomate et laitue, émincé d'olive Kalamata

Recette pour 4

## Description

Hamburger de boeuf, lard fumé croustillant aux saveurs de la Grèce et de la méditerranée

Cela nécessite une plaque induction ou gaz, ainsi qu'un four *BERTAZZONI*

## Ingrédients

### Pour le burger

- 600 Gr Boeuf haché
- 2 Gousse(s) Ail
- 75 Gr Fromage feta
- 6 Branche(s) Persil
- 1 Unité(s) Échalote française

### Sauce Tzatziki

- 250 Ml Yogourt grec
- 1 Unité(s) Concombre
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Menthe

### Garnitures

- 4 Feuille(s) Laitue boston
- 4 Tranche(s) Bacon
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Unité(s) Pain burger
- 0.25 Tasse(s) Olives kalamata dénoyautées

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Taillez les tomates en rondelles, préparez les feuilles de laitue.

Ciselez l'échalote et la menthe, hachez l'ail et le persil, émiettez le feta.

### Préparation du burger

Faites revenir sur *la plaque Induction ou sur la plaque à Gaz BERTAZZONI*, le lard fumé à la poêle jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Égouttez-le bien, puis le déposer sur du papier absorbant.

Dans un grand bol, réunissez la viande hachée, le feta, l'échalote, l'ail, le persil et l'œuf, assaisonnez le mélange de sel et de poivre. Mélangez délicatement l'ensemble et faites 8 galettes fines de hamburger. Posez 4 galettes devant vous, ajouter le bacon et le fromage au centre de vos galettes et

recouvrez les par les 4 autres galettes et scellez la viande sur les côtés pour éviter que le fromage coule.

Dans une poêle antiadhésive, posez sur *la plaque Induction ou plaque à Gaz BERTAZZONI*, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les burgers des deux côtés. Déposez-les sur une plaque de cuisson, et terminez la cuisson au *four à chaleur tournante ou sèche Bertazzoni*, pendant 8 minutes. Faites chauffer les pains quelques minutes au four, les pain burger peuvent être réchauffés sur *le Grill ou BBQ COYOTTE* suivant la saison.

#### Sauce Tzatziki

Parez le concombre et saler un peu pour le dégorger. Coupez-le en brunoise, (petits cubes). Mélangez tous les ingrédients de la sauce et réserver.

#### Dressage de votre assiette

Toastez chaque pain (sur votre *Grill BBQ Coyotte* éventuellement), badigeonnez la base de la sauce Tsazaki, déposez une boulette de boeuf, le bacon, une rondelle de tomate et d'oignon et la feuille de salade, ajoutez à nouveau de la sauce. Fermez le burger avec son chapeau, piquez avec une brochette.

.

**Bon appétit!**