

Pain plat à l'agneau, coriandre fraîche, oignons et poivrons rôtis, fromage Jarlsberg et mayonnaise à la lime |

Recette pour 12 tapas

Description

Un burger d'agneau pleins de saveurs, des légumes rôtis, le tout dans un petit pain, très séduisant.

L'astuce du chef

Si vous désirez, il est possible de faire cette recette avec du boeuf haché à la place de l'agneau.

Ingrédients

Burgers

- 400 Gr Agneau haché
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
- 1 Pincée(s) Piment de la jamaïque
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 100 Gr Échalote française
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 200 Gr Poivron rouge
- 150 Gr Oignon blanc
- 24 Unité(s) Mini pita
- 12 Tranche(s) Fromage jarlsberg
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Feuille(s) Laitue boston
- 12 Unité(s) Mini brochettes de bois
- 125 Ml Mayonnaise
- 1 Zeste(s) Lime

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Effeuillez la coriandre hachez la grossièrement.

Épluchez et ciselez finement les échalotes et les oignons verts.

Émincez l'oignon en lamelle.

Videz les poivrons, puis les couper en fines lanières.

Réalisez 12 rondelles avec les tomates, séparez les feuilles de Boston en 12 morceaux.

Mélangez la mayonnaise avec le zeste de lime.

Boulettes, légumes et pains

Dans un bol, mélangez les 7 premiers ingrédients de la recette, assaisonnez de sel et poivre.

Boulettes

Réalisez de belles boulettes avec une cuillère à glace si vous le souhaitez. Déposez les boulettes d'agneau sur une plaque allant dans le four avec un papier cuisson.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les boulettes de chaque côté, puis la replacer sur sa plaque.

Au moment du montage, enfournez les boulettes pour un 6 à 8 minutes, ajoutez le morceau de fromage sur chaque boulette et enfournez à nouveau pour 1 minute.

Garnitures

Dans un bol, mélangez les tranches d'oignon et les lanières de poivron. Ajoutez-y un bon filet d'huile d'olive, du sel et poivre. Étalez les légumes sur une plaque allant au four, enfournez pour 5-10 minutes.

Pains

Déposez-les sur une plaque de four avec une noisette de beurre sur chaque face. Faites les rôtir quelques minutes (2 à 3 minutes). Attention de ne pas trop les sécher.

Montage

Sur la base, déposez une petite cuillère de mayonnaise, ensuite une petite feuille de salade et une rondelle de tomate.

Déposez la boulette avec le fromage, dessus, les poivrons et l'oignon rôtis, refermez avec le chapeau, piquez d'une mini brochette

Bon appétit!