

BURGER DE LAPIN

pesto, fromage de brebis



RECETTE EXPRESS



15 min



10 min



Pour 4 burgers

INGRÉDIENTS

4	pains à burger aux graines
8	filets de lapin
2	belles tomates
200 g	de fromage frais
120 g	de fromage de brebis en tranches fines
4	tranches de bacon
	Quelques feuilles de jeunes pousses de frisée
75 g	de roquette
75 g	d'épinards
1	gousse d'ail
30 g	de parmesan râpé
20 g	de pignons de pin
10 cl	d'huile d'olive
1	oignon rouge
15 cl	de vinaigre balsamique blanc
100 g	de sucre en poudre

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- 1/ Préparer les pickles. Éplucher l'oignon rouge et le tailler en rondelles. Dans une casserole, faire bouillir le sucre et le vinaigre. Déposer les rondelles d'oignon rouge dans un bocal et verser le mélange sucre-vinaigre. Réserver.
- 2/ Réaliser le pesto de roquette épinards. Rincer la roquette et les feuilles d'épinards. Éplucher et dégermer la gousse d'ail.
- 3/ Dans une poêle chaude, faire torréfier les pignons de pin.
- 4/ Mixer la roquette, les épinards, les pignons de pin et l'ail. Ajouter le parmesan râpé. Mixer à nouveau et verser progressivement l'huile d'olive. Réserver.
- 5/ Tailler les tomates en rondelles.
- 6/ Dans une poêle chaude, faire revenir les filets de **lapin** dans un filet d'huile d'olive pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les couper en deux dans le sens de la longueur. Dans une autre poêle bien chaude faire griller le bacon.
- 7/ Ouvrir les burgers. Garnir le fond des burgers d'un mélange fromage frais et pesto roquette épinards.
- 8/ Monter les burgers. Déposer les filets de **lapin** grillés, la tranche de bacon, le fromage de brebis, les tranches de tomates, les pickles d'oignon rouge et finir par quelques feuilles de salade. Refermer le burger et déguster aussitôt !