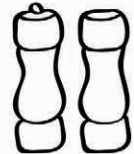




400 G DE VIANDE D'AGNEAU HACHÉE
 1 C. À C. DE ROMARIN FRAIS, HACHÉ

2 PAINS À L'AUBOURGER



SEL FIN ET POIVRE FRAÎCHEMENT MOULU

OUVREZ LES PAINS
 ET PASSEZ LES SOUS
 LE GRILL.

DANS UN GRAND BOL, MÉLANGEZ LA VIANDE HACHÉE AVEC LE ROMARIN, LA MOUTARDE, LE MIEL, LA CHAPELURE, LE JAUNE D'ŒUF, LE SEL ET LE POIVRE. FAITES-EN DEUX STEAKS. FAITES PRÉCHAUFFER LA POÊLE À BURGER. FAITES CUIRE LES STEAKS HACHÉS 3 À 5 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ.



35 G DE CHAPELURE

2 C. À C. DE MOUTARDE
 1 C. À C. DE MIEL
 1 JAUNE D'ŒUF

BURGER D'AGNEAU au romarin

ÉTALEZ LE YAOURT SUR LES 2 MOITIÉS ET AJOUTEZ DU CONCOMBRE, DE LA MENTHE, LE STEAK ET DE LA ROQUETTE. COUVREZ AVEC LE DESSUS DU PAIN.

60 ML DE YAOURT GREC

UN PETIT CONCOMBRE TRANCHE
 UNE POINÇEE DE FEUILLES
 DE MENTHE, 40 G DE ROQUETTE

