



Le burger classique




par personne ➔ 10 minutes
de préparation ➔ 10 à 15
minutes de cuisson ➔ Pour 6 personnes


Pour les burgers :

600 g de steak haché 5 % M.G. 

½ oignon rouge émincé 

1 CS de ketchup


1 gousse d'ail écrasée 


4 CS de persil frais haché 

Pour servir :

6 petits pains au sésame coupés
en 2 et grillés

2 gros cornichons tranchés finement

½ oignon rouge émincé 

1 poignée de salade 

1 Mélangez à la main la viande, le demi-oignon, le ketchup, l'ail et le persil dans une terrine. Salez, poivrez et façonnez 6 burgers. Faites cuire les burgers au barbecue 10 à 15 minutes en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

2 Pour servir, déposez un burger sur chaque petit pain. Couvrez avec des cornichons, de l'oignon et de la salade.