



## Hamburger de Pâques

🕒 Mise en place et préparation: env. 35 min

portion: 551 kcal, lip 31 g, glu 38 g, pro 31 g

### Ingrédients

pour 4 personnes

4 **petits pains** blancs, coupés en deux  
3 c.s. de **lait**

400 g de **vlande hachée** (p. ex. trois sortes)

1 **œuf**, légèrement battu

1 c.s. de **moutarde aux herbes**

6 c.s. de **mélange d'herbes** (p. ex. persil, romarin, thym), finement hachées

0.75 c.c. de **sel**

un peu de **poivre** du moulin

#### beurre à rôtir

4 c.s. de **ketchup hot**

4 c.s. de **mayonnaise light**

200 g **mélange de salade feuille** (p. ex. chicorée rouge, iceberg, laitue romaine), la moitié en lanières d' env. 1 cm de large, réserver le reste

100 g de **carottes**, en julienne

4 de **fromage fondu** (p. ex. **gruyère**)

### Comment c'est fait:

1. Éviter les petits pains en gardant une épaisseur d' env. 5mm, disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Hacher finement la mie, arroser avec le lait.
2. Mélanger dans un bol la viande avec la mie hachée et tous les ingrédients, y compris les herbes, saler, poivrer, bien pétrir à la main. Partager la masse en 8 portions, façonner des boules. Les tasser dans une cuillère de manière à former des «œufs».
3. Bien chauffer le beurre dans une poêle, faire cuire les oeufs de hachis env. 10 min sur feu moyen. Faire dorer les petits pains env. 4 min dans le four préchauffé à 200°C, retirer.
4. Répartir dans les petits pains le ketchup et la mayonnaise, puis les lanières de salade et les carottes. Déposer dessus les oeufs de hachis, couvrir avec le fromage, faire gratiner env. 4 minutes. Décorer avec les feuilles de salade réservées.