



Burger de coeur de boeuf aux notes libanaises

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de coeur de boeuf
- 6 branches de coriandre fraîche
- 4 pains à hamburger
- 5 branches de persil plat
- 8 pincées de zaatar
- 100 g de chèvre frais
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 oignon blanc
- 80 g de feuilles de mâche
- 4 pincées de sel fin
- 4 pincées de poivre blanc moulu
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture du burger

1. Hacher finement le cœur de bœuf ou acheter le cœur de bœuf déjà haché. Ciseler le persil plat, la coriandre. Mélanger le cœur de bœuf avec les herbes et le zaatar. Former 4 beaux steaks.

2. Emincer les oignons blancs, les faire confire dans une poêle avec l'huile d'olive.
3. Mélanger le chèvre frais avec le miel, le sel et le poivre.
4. Cuire les steaks rosés.

Pour le dressage

1. Couper les pains burger en 2, les tiédir au four.
2. Etaler le mélange de chèvre sur les morceaux de pain.
3. Disposer le steak sur le pain inférieur, mettre les oignons confits dessus, un peu de mâche, puis mettre le chapeau du burger.

L'astuce du Chef

Pour changer, remplacez le zaatar, qui est un mélange d'épices orientales, par des herbes de Provence !