

Burgers d'agneau à la « soured cream » (ou à la crème aigre)

Le marché pour 4 personnes

Éléments de base	<ul style="list-style-type: none">• 450 g d'épaule d'agneau haché• $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile• 100 g d'oignon finement haché• 1 cuillère à soupe d'échalotes finement hachées• 1 cuillère à soupe de pâte de curry (vert ou rouge)• Sel, poivre
Sauce « soured cream »	<ul style="list-style-type: none">• 1 dl 25 de crème fraîche (1 petit pot)• 1 jus de citron• 1 cuillère à soupe de pâte de curry• 1 à 2 cuillères d'échalotes finement hachées• 1 pincée de sucre• 2 cl 5 de vinaigre de vin blanc
Autres éléments	<ul style="list-style-type: none">• 4 pains « burger » ou 4 petits pains ronds commandés à votre boulanger• 1 oignon rouge• Quelques feuilles de laitue ou autre salade

La sauce « soured cream »

Mélanger tous les ingrédients indiqués

Préparation des burgers d'agneau

- 1) Faire revenir à l'huile et sans coloration les oignons hachés et les cuire doucement quelques minutes
- 2) Ajouter la pâte de curry et la faire chauffer 1 minute
- 3) Adjoindre ce mélange à l'agneau haché
- 4) Ajouter les échalotes hachées, le sel et le poivre et mélanger le tout.
- 5) Façonner des boulettes avec ce mélange et les aplatir pour former les burgers

Cuisson des burgers d'agneau

Les burgers d'agneau peuvent être cuits à la poêle ou grillés. Les saisir et les cuire à chaleur modérée 5 à 6 minutes de chaque côté.

Finition des burgers d'agneau

- 1) Garnir la partie inférieure des 1/2 pains « burger » (ou de bons petits pains ronds bien français, à commander chez votre boulanger) de feuilles de salade bien tendre.
- 2) Placer les burgers sur la salade et les napper d'une bonne cuillerée de sauce « soured cream » relevée.
- 3) Ajouter quelques fins bracelets d'oignon rouge sur chaque burger et, selon votre goût, quelques gouttes de chili frais.
- 4) Dégustez aussitôt