



Elvea, L'Italie chez vous

Burger italien au pesto



Ingrédients pour 2 Personnes

2	pains à hamburger (p. ex. brioche ou ciabatta)
2	burgers de bœuf
1 boule de	mozzarella
4 tranche de	poivron rouge rôti
	olives vertes
	olives noires
2 cuillères à soupe de	Pesto verde
1 poignée de	roquette
1 cuillère à café de	jus de citron
1 cuillère à café de	huile d'olive
	sel
	poivre

Préparation

1. Coupez la mozzarella en tranches.
2. Faites griller ou cuire les burgers de bœuf dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits à cœur.
3. Déposez les tranches de mozzarella sur les burgers pendant la dernière minute de cuisson pour qu'elles commencent à fondre.
4. Ouvrez les pains burger et faites-les légèrement griller dans une poêle ou un grille-pain pour un intérieur croustillant.
5. Mélangez la roquette avec un peu de jus de citron, de l'huile d'olive et une pincée de sel.
6. Coupez les poivrons grillés en fines lanières.
7. Émincez les olives et mélangez-les ensemble.
8. Dressez le burger : commencez par la base du pain, ajoutez la roquette, le burger avec la mozzarella fondue, une généreuse couche de pesto, les lanières de poivron grillé, le mélange d'olives et terminez avec le chapeau du pain.
9. Servez aussitôt, éventuellement accompagné de frites ou d'une salade fraîche.

Info recette: Sarah Ghijssels (Hot Topic)





Elvea, L'Italie chez vous

