

Burger aux tomates, poivron & halloumi



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LES STEAKS :

- 4 steaks hachés de bœuf ou 4 steaks hachés végétariens
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- Du paprika
- De l'ail
- Du sel & du poivre

POUR LES BURGERS :

- 4 buns
- 2 tomates
- 1 poivron
- 1 petit oignon
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- Du halloumi



Mettez tous les ingrédients pour les steaks dans un mixeur et mixez pendant 30 secondes.

Séparez la préparation obtenue en 4 parts égales.

Façonnez chaque part à la forme d'un steak.

Réservez les steaks au frigo.

Coupez en dés les tomates, le poivron et l'oignon et faites les revenir à la poêle pendant une dizaine de minutes (je préfère quand les poivrons sont encore un peu croquants).

Pendant ce temps, faites légèrement chauffer les buns (coupés en deux dans le sens de l'épaisseur) au grill-pain ou au four puis déposez sur la partie inférieure le mélange tomate-poivron-oignon.

Dans une poêle, faites cuire les steaks puis ajoutez-les aux burgers.

Coupez le halloumi en tranches assez fines.

Dans la même poêle, faites revenir les tranches de halloumi pendant une à deux minutes de chaque côté (jusqu'à ce qu'elles soient dorées).

Déposez les tranches de halloumi sur les steaks et refermez les burgers.