



Hamburger mixte au bœuf et aubergine




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Chef


Custo
Économique


Com quem?
Entre amis


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Huile d'Olive
Extra Vierge Récolte Mûre

 20ml de Gallo Vinaigre de
Cidre

- 125g de salade de pousses
- 600g de viande de bœuf haché
- 400g d'aubergines
- 4 œufs
- 125g de oignon rouge
- Fleur de sel en quantité suffisante
- Poivre moulu en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Répartissez la viande hachée en 8 portions d'environ 75g chacune et façonnez-les en forme de hamburger.

2

Coupez l'aubergine en rondelles d'une épaisseur approximative de celle des hamburgers. Pour 4 portions, vous aurez besoin de 12 rondelles.

3

Dans une poêle, faites chauffer l'oignon rouge et un peu Gallo huile d'olive.

4

Faites frire les rondelles d'aubergine et les hamburgers dans une poêle avec de l'huile d'olive suffisamment longtemps pour atteindre le point de cuisson souhaité.

5

Faites des œufs au plat dans un cercle en métal, du même diamètre que les hamburgers.

6

Assaisonnez la salade de pousses avec de l'huile d'olive et Gallo vinaigre de cidre

7

Servez comme un mille feuilles, en intercalant des rondelles d'aubergine et des hamburgers et en terminant par l'œuf au plat sur le dessus, saupoudré de poivre moulu et de fleur de sel.

8

Décorez avec des framboises fraîches et servez avec la salade de pousses crue.

Produtos utilizados



Récolte Mûre

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Cidre

Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide