

Patty Melt d'agneau grillé, sauce poivrons noix et pomegranate



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h

TEMPS DE CUISSON

10 min



TYPE DE PLAT
Plat principal

CUISINE
Américaine



INGRÉDIENTS

- 600 gr agneau haché
- 4 pains de pâte à pizza
- 1 gros oignon coupé en 4 belles tranches
- 400 gr fromage comme le Kasseri, le Manchego ou le Pecorino

Pour le haché

- 1/2 cup persil plat haché
- 3 gousses d'ail hachées fin
- 2 c. à soupe yaourt grec entier
- 1/2 c. à café cumin moulu
- 2 c. à café coriandre moulue
- 1/2 c. à café paprika doux
- 1 pincée 5 épices
- 1 c. à café sel et poivre

Pour la sauce

- 3 poivrons grillés à l'huile
- 1 gousse d'ail
- 1 cup noix de cajou
- 1 c. à café sel
- 1 c. à café cumin moulu
- 1 piment Jalapeno déveiné
- 2 c. à soupe huile d'olive
- 1 c. à soupe mélasse de pomegranate
- 1 jus d'un demi citron
- 1 c. à soupe vinaigre de vin rouge ou de sherry

INSTRUCTIONS

1. Commencez par réaliser la sauce en mélangeant et en mixant tous les ingrédients au mixeur.
2. Allumez votre barbecue pour une cuisson directe, mais en ne mettant du charbon que dans une moitié du barbecue.
3. Coupez les pains pizza et déposez du fromage sur chacun des demis pains

4. Préparez les burgers d'agneau en mélangeant la viande avec tous les ingrédients pour le haché.
5. Huilez les tranches d'oignons et les steaks.
6. Déposez les demis pains à pizza sur la grille du BBQ dans la zone sans charbon et grillez les oignons directement au-dessus des braises.
7. Dès que le fromage fond et que les oignons sont grillés, retirez les oignons du BBQ et grillez les burgers 2 ou 3 minutes de chaque côté.
8. Dressez les burgers et bon appétit!



MOTS CLÉS

agneau, burger, noix de cajou, patty melt, poivrons