Le burger de Picandou

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **60 min.**
Cuisson : **30 min.**

Ingrédients

- Picandou
- Aubergine
- Farine
- Oeufs
- Chapelure
- Tomates
- Oignons
- Ail
- Fines herbes de provence
- Paprika en poudre
- Sel
- Poivre
- Sesame
- Roquette
- Beurre clarifié
- Pain à Burger

Étapes de la préparation

1. Coupez les aubergines en tranches d’environ 1 cm de large et faites-les dorer sur le grill.
2. Panez les Picandous dans la farine, puis trempez-les dans l’œuf et enfin dans la chapelure.
3. Faites les frire au beurre clarifié.
4. Faites sauter les tomates, les oignons et l’ail, assaisonnez et réduisez en purée pour la sauce.
5. Garnissez les hamburgers comme vous le souhaitez avec, par exemple: des tomates, de la roquette, des poivrons, des cornichons, des oignons, des champignons, etc.
6. Décorez avec des graines de sésame.