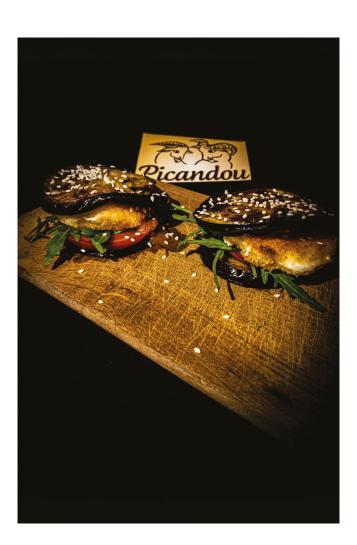


## Le burger de Picandou



## **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.