

Recette de la semaine : Boulette / Burger



Ingredients: (4 Personen)

- 500 gr. hachés
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- miettes de pain / noisette en poudre
- 2 oeufs
- épices
- tomates
- petit pain
- Salade / cornichon
- huile

Material:

- Planche à découper
- Couteaux
- Cuillère
- Poêle
- Bol

1



Donne le haché dans un bol.

2



Ajoute les 2 oeufs.

3



Melange le tout.

4



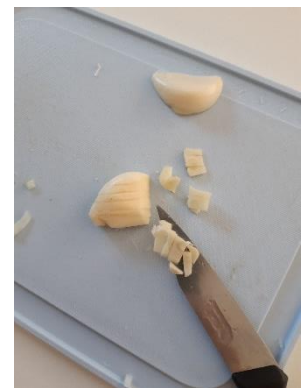
Pèle l'échalote et coupe-l'en petites pièces.

5



Donne l'échalote dans le bol.

6



Pèle l'ail et coupe-l'en petites pièces.

7



Donne la gousse d'ail au bol.

8



Donne une main de miettes de pain ou bien de noisette en poudre au bol.

9



Assaisonnez correctement la viande hachée avec du poivre, du sel et du poivron.

10



Forme avec la masse des petites boules.

11



Tu peux les mettre sur une planche avec un peu farine.

12



Donne un peu de l'huile dans la poêle



Donne les boulettes dans la poêle.



Tournez régulièrement. Faites bien frire. (15 min.)



Brötchen aufschneiden.



Coupe les tomates lavées.



Met la boulette, la salade, les tomates et les cornichons sur le petit pain.

Wir wünschen einen guten Appetit!

