



## Hamburger comme une pizza



Pour 5 hamburgers (5 personnes ou 2 gourmands !):

- 5 pains à hamburger
- 300g de bœuf haché
- 6 tomates séchées
- basilic
- 4 filets d'anchois
- 60g d'olives noires
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 tomates
- 1 boule de mozzarella
- roquette
- ketchup
- sel, poivre

Préparer une tapenade en mixant les anchois et les olives avec une cuillère à soupe d'huile. Réserver. Laver les tomates et les couper en rondelles. Tailler la mozzarella en tranches et les tomates séchées en dés. Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger le bœuf haché, les tomates séchées et le basilic. Saler et poivrer puis façonner 5 steaks. Faire chauffer la seconde cuillère à soupe d'huile dans une poêle et y faire dorer les steaks sur chaque face. Placer les fonds des pains sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Les tartiner de ketchup. Ajouter les rondelles de tomates, quelques feuilles de roquette puis les steaks. Déposer une cuillerée de tapenade et une tranche de mozzarella sur chacun. Refermer les hamburgers avec leurs chapeaux et appuyer pour tasser le tout. Enfourner une dizaine de minutes. Déguster avec une salade de roquette au vinaigre balsamique.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)