



PAR MME STEFANOVIC - RÉSIDENCE DE DRIZE (GE)

LE HAMBURGER FAÇON SERBE

Ingrédients

(Pour 8 personnes)

Pain

900 g de farine

2 c. à s. de sel

30 g de levure chimique

3 c. à s. d'huile

Farce

2 kg de viande hachée

2 oignons

2 c. à s. d'ail moulu

3 œufs

2 c. à s. de sel

2 à 3 c. à c. de Vegeta
(assaisonnement serbe)

2 à 3 c. à s. d'assaisonnement
à grillade

Garniture

Crème fraîche,

Oignon ou ajvar (condiment à
base de poivron rouge)

Salade de chou blanc râpé

Vinaigre,

Tomates

Préparation:

1. Mélanger tous les ingrédients de la pâte à pain. Pétrir et laisser lever 30 minutes sous un linge humide.
2. Former 8 pains ronds bien aplatis. Laisser lever 15 minutes. Préchauffer le four à 250 °C et cuire les pains 20 minutes.
3. Mélanger les ingrédients de la farce. Former des boules et les aplatir en forme de burger.
4. Chauffer de l'huile dans une poêle et cuire la viande à feu moyen.
5. Couper les pains en 2. Y déposer la viande. Selon les goûts, ajouter de la crème fraîche, de l'oignon ou le ajvar.
6. Dresser sur les assiettes avec les tomates découpées en rondelles, la salade de chou blanc assaisonnée d'un filet de vinaigre, d'huile et de sel.