

## **HUMBURGER A LA PATATE DOUCE (sans pain)**

**Pour 2 personnes**

### ***Ingrédients :***

- 1 Grosse patate douce 450gr environ
- 2 Œufs
- Sel, poivre
- Romarin
- 150 gr de farine + 50 gr de coté
- Viande hachée 450 gr
- Cornichon
- Tomate
- 1 Gros oignon
- Comté
- Mayonnaise maison à la moutarde à l'ancienne avec huile de sésame grillé

### ***Préparation recette :***

- Peler, laver et râper la patate douce
- Casser les 2 œufs et battez les
- Ajouter aux œufs battus le râpé de patate douce
- Ajouter 150 gr de farine et mélangez bien le tout
- Eplucher l'oignon et mixé le grossièrement
- Faites revenir les oignons à feu doux à la poêle dans du beurre végétal
- Ajouter la viande hachée et laisser toujours à petit feu faites cuire selon votre goût (saignant ou pas).
- Mettre de côté sous cloche
- Fariner la planche puis faites 2 galettes de patate douce 5/6 mm d'épaisseur pour 1 hamburger et refariner le dessus et bien autour afin que celle-ci ne colle plus avec la farine restante (50gr) attention d'en garder un peu pour le 2<sup>ème</sup> burger.
- Mettre de l'huile d'olive dans votre poêle toujours à petit feu
- Laisser 5 minutes de cuisson et retournez les plusieurs fois toujours à feu doux
- Une fois cuite faites votre composition suivante :
- Galette, comté en fine tranche, mayonnaise maison, viande hachée avec vos oignons, cornichons coupés, tomate en tranche ou en petit morceau.
- Ajouter votre 2<sup>ème</sup> galette dessus et le tour et joué
- Accompagner le tout d'une bonne salade

Vos enfants vont être conquis hamburger sans pain et avec la patate douce un petit goût délicatement sucré.

