

BURGER AGNEAU CONFIT, PATATE DOUCE ET MENTHE

4 personnes 20 minutes facile

Ingrédients

- 4 Brioch' Burgers Céréales La Fournée Dorée
- 500g d'épaule d'agneau
- 1 patate douce
- 150g de yaourt à la grecque
- 8 tranches de cheddar
- 4 feuilles de salade
- 50g de beurre
- 30g de pickles d'oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 1/2 citron
- 1/2 bouquet de menthe
- 2 branches de romarin
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Trancher la patate douce, l'arroser d'huile d'olive, l'assaisonner et l'enfourner 25 minutes.

Pendant ce temps, faire dorer l'épaule d'agneau dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, ajouter 2 gousses d'ail en chemise, les branches de romarin, le beurre coupé en cubes, couvrir et enfourner 2h à 150°C.

Hacher la menthe et presser le demi citron. Mélanger au yaourt grec et assaisonner.

Une fois la viande bien cuite, l'effiloche à la fourchette et réserver au chaud.

Tartinier les pains à burgers de sauce à la menthe (bases et parties supérieures).

Déposer la salade émincée, les tranches de patate douce, l'effiloché d'agneau, les tranches de cheddar et les pickles d'oignons rouges sur les bases et refermer les burgers.

