

Burgers D'agneau Juteux Avec Sauce Au Yaourt Aux Herbes

Content

Cette recette de burger d'agneau était la [meilleure](#) que j'ai préparée lorsque j'ai acheté une [sélection](#) de coupes d'agneau auprès d'un CSA et que j'ai obtenu plusieurs paquets d'une livre d'agneau haché. Garnissez-les de mayonnaise d'œuf Dijon, de tranches de tomates et de bébé laitue.

Ils sont simplement aromatisés à l'oignon, à l'ail et à la menthe fraîche, ce qui les rend parfaits pour être consommés en été sur le barbecue ou juste sous le grill. Il regorge de recettes familiales, de favoris des lecteurs et de tout nouveau contenu exclusif. Le blog a été lancé en 2012 pour partager ma passion pour la cuisine.

Et les résultats sont délicieux : des hamburgers saisis à l'extérieur et tendres à l'intérieur avec des bords croustillants et dorés. Tout ce que vous pouvez faire avec du bœuf haché, vous pouvez le faire avec de l'agneau haché. Essayez des [boulettes](#) de viande d'agneau, des tacos à l'agneau, du pâté chinois ou des poivrons farcis avec de l'agneau à la place du bœuf. Parce qu'il est riche, un peu d'agneau haché fait toute la différence, ce qui en fait une garniture parfaite pour les bols de céréales ou les plats de pâtes. Lorsque vous entendez l'expression « burger d'agneau », qu'est-ce qui vous vient à l'esprit ? Très probablement un burger [d'agneau grec](#) ou méditerranéen.

Ajouter Un Commentaire Annuler La Réponse

La sauce tzatziki maison est super simple à réaliser, retrouvez ma recette et mon tutoriel ici. J'ai préparé mes burgers d'agneau dans une poêle mais j'ai également expliqué comment les griller puisque nous sommes en pleine saison des barbecues. Les préparer sur la cuisinière est agréable et pratique, mais les griller leur donne ce délicieux charbon fumé. La façon dont vous choisissez de les préparer dépend de vous ! 1) Vous verrez sur les photos que nous avons une petite bosse au milieu de nos galettes de burger d'agneau. Comme tous les [maîtres](#) du grill le savent, la viande se contracte et gonfle un peu en plein centre.

Assaisonnez les galettes de burger avec du sel et du poivre juste avant la cuisson et veillez à ne pas surcharger la poêle. Bien que la saveur et l'assaisonnement de ces hamburgers d'agneau soient très simples et simples, c'est la sauce au yaourt maison et les oignons rouges marinés rapidement qui les surpassent. Cette sauce au yaourt maison s'inspire d'un tzatziki grec classique et est, personnellement, ma façon préférée de les garnir. Vous pouvez trouver les mesures exactes que j'ai utilisées ci-dessous dans la fiche de recette, mais n'hésitez pas à modifier les [quantités](#) à votre guise. Bien que je fasse de mon mieux pour fournir des informations nutritionnelles précises, ces chiffres ne doivent être considérés que comme des estimations. Ces hamburgers d'agneau à la grecque garnis de tzatziki, de feta et de tous les fixins sont une façon amusante de changer le tarif standard du repas de cuisine.

Ces hamburgers d'agneau à la grecque garnis de tzatziki, de feta et de tous les fixins sont une façon amusante de changer le tarif standard du repas de cuisine. Le secret pour rendre les hamburgers encore plus savoureux et juteux consiste à mélanger une panade, ou une pâte de pain et de lait, à la viande hachée avec beaucoup d'assaisonnement. Si vous ne trouvez pas d'agneau haché, n'hésitez pas à le remplacer par du bœuf haché 80/20.

Avez-vous Fait Cette Recette ?

Cette sauce au yaourt maison s'inspire d'un tzatziki grec classique et est, [bond 9 oud](#) personnellement, ma façon préférée de les garnir. J'adore l'agneau à la sauce à la menthe, alors pour changer, voici un burger d'agneau à la menthe à essayer à la maison. Ils sont si faciles à réaliser et conservent très bien leur forme, donc si vous avez la chance de pouvoir cuisiner au barbecue, ils ne commenceront pas à se désagréger.

Cependant, même si vous préparez vos galettes de burger d'agneau à l'avance, n'assaisonnez pas vos burgers d'agneau avec du sel qu'à juste avant la cuisson. Cette recette offre la possibilité de cuire les [burgers](#) sur la cuisinière, [Loveburgh CBD Review](#) <https://celticvapessllc.com/officia-deserunt-mollit-anim-id-est-laborum-sed-ut-perspiciatis-unde-omnis>] dans une poêle en fonte ou sur le grill. Une fois cuits, les hamburgers doivent être fermes au toucher lorsqu'ils sont pressés. J'adore servir les burgers d'agneau à la menthe avec des pains burger briochés, du halloumi grillé et une vinaigrette au yaourt au citron. Griller les galettes, [needle and thread maxi skirt](#) couvertes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées sur le premier côté, 2 à 4 minutes.

À ce stade, vous pouvez couvrir les hamburgers et les réfrigérer un jour avant la cuisson. Si vos hamburgers sont plus fins ou plus gras, vous devrez en cuisiner plus ou moins en conséquence.

Burger D'agneau

Les données sont calculées via un calculateur nutritionnel en ligne, Edamam.com. Bien que je fasse de mon mieux pour fournir des informations nutritionnelles précises, ces chiffres ne doivent être considérés que comme des estimations. De plus, différents calculateurs en ligne fournissent des résultats différents en fonction de leurs propres sources de données nutritionnelles et de leurs algorithmes. Ajouter les échalotes, l'ail, la menthe, l'origan, le sel et le poivre. Mon premier livre de recettes [Th Tried and True Cookbook](#) est disponible en précommande! Il regorge de recettes familiales, de favoris des lecteurs et de tout nouveau contenu exclusif.

Lamb Burgers (Tender and Juicy!) - The Recipe Critic [Lamb Burgers](#) (Tender and Juicy!).

Posted: Tue, 18 Jul 2023 07:00:00 GMT [source](#)]

Sur notre site partenaire, COOKtheSTORY, nous proposons toute une collection de recettes de hamburgers, du [hamburger classique](#) aux hamburgers à base de dinde ou de crevettes. Merci d'avoir pris le temps de laisser un commentaire. Cependant, en raison des commentaires indésirables, je dois modérer chacun d'entre eux, alors ne vous inquiétez pas si vous ne pouvez pas voir votre commentaire immédiatement.

From: <http://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link: http://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=bu_ge_s_d_agneau_juteux_avec_sauce_au_yaou_t_aux_he_bes

Last update: **2024/03/23 23:42**

