

les recettes d'Alice

Hamburgers Au foie gras



4 personnes



barbecue



été



Cher



20 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

500 g de viande de boeuf
100 g de foie cru
4 pains hamburger
1 cœur de laitue

2 tomates en fines tranches
Vinaigrette
4 cs Huile d'arachide
Sel, poivre, piment espelette
4 cs Sauce soja
1 oignon haché

MATERIEL NECESSAIRE

Barbecue, pince,

PREPARATION ET REALISATION

1- Je taille en gros cubes le foie gras et le mélange à la viande hachée moi-même. J'assaisonne de sel et poivre. Je réalise 4 steak haché, je les fais mariner dans un mélange huile, sauce soja piment espelette et oignon et je réserve au frais 6h ;

Je mélange tomates et salade, j'assaisonne de vinaigrette, et je réserve.

Je taille les pains à hamburger en deux. Je toast l'intérieur et je réserve.

Je cuis les 4 steaks sur mon barbecue à la cuisson voulue, je retire du feu et laisse reposer au chaud.

Sur les tranches de pain, je dépose les steaks hachés, la tomate et la salade. Je recouvre avec l'autre moitié du pain et sers ainsi

CONSEILS ET ASTUCES

Je hache ma viande au hachoir ou aux couteaux. Avec deux couteaux chefs en croisant les lames.

les recettes d'Alice

Carpaccio de tomates vertes



4 personnes



salade



été



Économique



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

4 tomates vertes
2 C. à soupe d'huile d'olive
fleur de sel et poivre du moulin
Vinaigre balsamique.

MATERIEL NECESSAIRE

Pèle tomate / pinceau

PREPARATION ET REALISATION

1- Enlever la peau des tomates à l'aide du pèle tomates. Emincer finement à l'aide de la mandoline.

Déposer dans des grandes assiettes en formant une rosace.

Mélanger l'huile et le vinaigre

; Badigeonner au pinceau ;

Assaisonner de fleur de sel et de tour de moulin à poivre.

CONSEILS ET ASTUCES

Ajouter des de Féta, lamelle de poivrons pour un plat plus copieux.

Alice Délice



Alice Délice

