

Spicy hamburgers

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de haché de bœuf
100 grammes de chorizo (piquant, émincé)
2 cuillères à soupe de câpres
1 oignon (émincé)
poivre noir
sel
4 pains hamburger
3 feuilles de laitue frisée
4 tranches de cheddar
1 tomate (en rondelles)
1 oignon rouge (en rondelles)
ketchup
moutarde

Méthode de préparation

1. **Mélangez la viande hachée, le chorizo, les câpres et l'oignon. Assaisonnez avec du sel et du poivre noir. Confectionnez quatre hamburgers et laissez reposer.**
2. **Grillez-les au barbecue.**
3. **Coupez les petits pains pour hamburgers en deux. Garnissez-les de laitue, de viande, de cheddar, de tomate et d'oignon rouge. Ajoutez du ketchup et de la moutarde.**