# Pain pita et hamburger

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

500 grammes de haché de bœuf
1 oignon (émincé)
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
1 gousse d'ail (hachée finement)
1 cuillerée à thé  de cumin
1⁄2 cuillerée à thé  poivre noir
sel
4 pains à pita
1 petit bocal de houmous (préparé)
1⁄4 laitue iceberg (détaillée en lanières)
1 concombre (émincé)

# Méthode de préparation

1. **Mélangez la viande hachée avec l'oignon, la menthe, l'ail, le cumin, le poivre noir et le sel. Formez quatre hamburgers et grillez-les sur le barbecue.**

2. **Chauffez brièvement les pains à pita dans le grille-pain et ouvrez-les. Garnissez-les avec les hamburgers, le houmous, la salade iceberg, la tomate et la sauce à l'ail.**