

Burger au lapin façon 'Camion qui fume'

Par AurélieParis du blog ExpressionsdEnfant



Une recette pour faire (re) découvrir le lapin aux jeunes et aux moins jeunes !

Préparation : 15 minutes – Cuisson : 30 mn

Ingédients pour 4 personnes :

- 1 lapin entier désossé
- 3 tranches de pain de mie sans croûte
- 1 œuf
- 40 g de parmesan râpé
- ½ botte de persil haché
- 40 g de pignons de pin
- 1 oignon
- 3 c. à s. d' huile de tournesol
- 1 pincée de sucre en poudre
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 4 pains burger
- 20 g de beurre
- 2 c. à s. de mayonnaise
- 16 feuilles d' épinard
- Sel



Préparation :

1. Hachez grossièrement le lapin. Dans un bol, versez quelques gouttes d' eau et ajoutez le pain de mie coupé en morceaux. Mélangez cette mie avec le lapin et ajoutez l' œuf, le parmesan, le persil et les pignons de pin. Salez, poivrez, malaxez et formez 4 steaks.
2. Epluchez l' oignon, faites le revenir, sans les colorer, dans une poêle huilée. Saupoudrez d' une pincée de sucre et versez une goutte de vinaigre puis baissez le feu et couvrez.
3. Dans une poêle beurrée, faites dorer les pains coupés en deux du côté mie. Faites cuire 5 minutes de chaque côté les steaks de lapin.
4. Confectionnez le burger : étalez de la mayonnaise sur le pain, mettez une couche d' oignons, quelques feuilles d' épinard et le steak.