

# Burger de Pierre l'ébouriffé

**Pour 4 personnes, il te faut:**

500 g de viande hachée de bœuf  
80 g d'eau  
5 g de persil  
Sel, poivre

400 g de pommes de terre

**Pour la décoration:**

8 tranches de concombre  
4 tomates de taille moyenne  
4 petits radis  
4 olives  
1 petit bouquet de persil

**Conseil:**

Essaie pour changer de remplacer le ketchup par de la crème acidulée assaisonnée d'un peu de ciboulette, d'ail, de sel et de poivre.



## Et voici comment faire:

- Commence par peser et préparer tous les ingrédients.
- Détache les feuilles de persil de leur branche et hache-les.
- Mélange la viande hachée au persil et à l'eau et assaisonne de sel et de poivre.
- Forme 4 steaks ronds avec la masse à la viande. Pose-les sur une assiette, recouvre-les de film alimentaire et glisse-les au réfrigérateur.
- Découpe les pommes de terre en tranches très fines (l'idéal est d'utiliser une râpe à légumes).
- Plonge les tranches de pommes de terre dans de l'eau.
- Découpe un couvercle sur chaque tomate. Utilise les couvercles pour y découper 4 bouches.
- Rôtis les steaks à la poêle dans un peu d'huile.
- Pendant ce temps, réchauffe rapidement les tomates.
- Fais frire les pommes de terre 4 à 5 minutes à 170 °C. Elles doivent prendre une jolie couleur dorée.
- Arrange ton œuvre dans les assiettes.
- **BON APPÉTIT...**

**BIEN SÛR, TU AS CERTAINEMENT DE MEILLEURES  
MANIÈRES À TABLE QUE PIERRE!**

