

Burger à l'aubergine

Ingrédients :

- 2 Aubergines
- 300g Boeuf haché
- 1 Oignon rouge
- 1 poignée Roquette
- 3 Oeufs
- 2 cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 noisette Beurre
- 1 Tomate
- Sel et poivre



Les étapes :

- **Préchauffez le four à 200° C (th.6). Lavez les aubergines et coupez-les en 8 rondelles assez épaisses. Déposez-les sur une plaque de four anti-adhésive, salez, poivrez, badigeonnez d'huile et enfournez pour 15 min environ, en retournant les légumes à mi-cuisson. Gardez au chaud.**
- **Pendant ce temps, rincez la tomate et coupez-la en rondelles. Pelez et émincez l'oignon. Rincez et essorez la roquette.**
- **Fouettez légèrement les œufs avec un peu de sel et de poivre. Faites fondre le beurre dans une casserole posée dans un bain-marie, versez les œufs et faites-les cuire en brouillade tout en mélangeant. Gardez au chaud.**
- **Façonnez 4 steaks avec la viande hachée et faites-les cuire sur un grill bien chaud 2 à 3 min de chaque côté. Salez et poivrez.**
- **Montez les burgers : Répartissez les œufs brouillés sur 4 rondelles d'aubergine. Surmontez de steak haché, puis d'1 rondelle de tomate, d'oignon et de roquette. Refermez avec une rondelle d'aubergine et servez aussitôt.**

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/burger-a-laubergine-188950>

