

Tomato burger

Pour 6 burgers

1 aubergine (environ 250g)

1 échalote

40g de pecorino (en morceaux)

50 de chapelure

1 œuf

1 cuil à café rase d'origan séché

1 petite poignée de feuilles de menthe

Sel, poivre

6 tomates cœur de bœuf de taille moyenne

Quelques feuilles de salade

6 tranches fine de scarmoza fumée

Yellow ketchup

Epluchez l'échalote et coupez-la en morceaux. Coupez l'aubergine en morceau et faites la revenir quelques minutes à feu vif avec l'échalote dans une casserole dans un filet d'huile d'olive.

Quand les légumes commencent à colorer, versez un fond d'eau dans la casserole, mélangez, couvrez, baissez le feu et laissez cuire ainsi 10 minutes. Coupez le feu, ajoutez l'origan et la menthe dans la casserole et mixez le tout pour obtenir une purée. Incorporez ensuite à cette purée l'œuf, la chapelure et le pecorino, salez poivrez et réservez.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, déposer des petits tas de purée d'aubergine dans cette poêle, aplatissez-les légèrement et faites-les dorer quelques minutes de chaque côté, réservez dans une assiette.

Coupez les tomates en deux, et garnissez-les comme des burgers classiques avec une feuille de salade (à ajouter après la cuisson c'est mieux!!), une tranche de scarroza, une galette d'aubergine, un peu de ketchup et refermez le burger. Planter un pic en bois pour garder le tout en place et passez au four à 200°C pendant 10 minutes!!