

Burger de Veau de grain du Québec à la grecque



Type de coupe : haché
Rendement : 4 portions
Exécution : facile
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes
Mode de cuisson : BBQ

Ingrédients

- 500 g (1 lb) de Veau de grain du Québec haché
- 60 ml (1/4 tasse) d'olives Kalamata hachées grossièrement
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de mélange d'épices à la grecque
- Sel et poivre, au goût
- 60 ml (1/4 tasse) de fromage feta émietté

Préparation

1. Dans un cul-de-poule, déposer tous les ingrédients, sauf le fromage feta, et bien mélanger. Lorsque l'appareil est bien mélangé, ajouter le fromage et mélanger délicatement en s'assurant de laisser de gros morceaux de fromage.
2. Façonner des galettes de veau de grain selon la forme et la grosseur du pain utilisé.
3. Préchauffer le barbecue à intensité maximale.
4. Marquer tous les côtés de la viande de veau, puis terminer la cuisson sur la grille du haut ou baisser l'intensité du barbecue.
5. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit dorée à l'extérieur et qu'elle ait perdu complètement sa teinte rosée à l'intérieur (température interne de 79 °C (174 °F)).
6. Servir dans un pain plat au sésame (style grec) séparé en deux et grillé.

Garnitures suggérées

Sauce tzatziki et condiments de votre choix.
Accompagner de pommes de terre frites.

Note : Nous vous suggérons de laisser reposer le mélange au réfrigérateur. Ainsi, les épices continuent à développer leurs saveurs afin de donner à la viande un goût plus relevé. Vous pouvez laisser reposer au réfrigérateur jusqu'à un maximum de 24 heures.