

# Burgers panés au Parmesan

## Ingrédients

Haché de boeuf (ou boeuf/veau)  
**2 tranches** de pain  
**20 grammes** de Parmesan  
Huile au basilic  
Oeufs  
Poivre, farine  
+ Tomates, mozarella, basilic



*Pour des burgers-maison,  
aidez-vous du kit burger*

**Lékué**

## Préparation

Préparez vos **hamburgers** (soit de 40 gr ou de 150gr - tout boeuf ou boeuf/veau).

Réalisez votre chapelure maison : grillez 2 tranches de **pain** et mixez dans votre blender, râper 20 gr de **Parmesan** et terminez par quelques moulin de **poivre**. (et/ou autres épices)

Tapotez vos **hamburgers** avec un peu de **farine**, passez les dans les **œufs** battus et puis dans la chapelure.

Cuisez vos hamburgers à basse température afin de garder le moelleux.

En fin de cuisson, arrosez d'**huile au basilic** et accompagnez d'une salade de **tomates**, **mozarella** et quelques feuilles de **basilic**.

*Testée et  
Approuvée !*

