

HAMBURGER AU ROCAMADOUR

préparation

20 minutes

cuisson

20 minutes

pour 4 personnes

4 Rocamadour

4 pains à

hamburger

1 œuf

50g de farine

50g de chapelure

20g de pignons
de pin

20g de noixettes

Lamelles d'oignon

**Fromage blanc au
basilic**

50g de fromage
blanc

1/4 de botte de
basilic ciselé

Sel et poivre

**Concassé de
tomates**

2 tomates

1/2 oignon

1/2 gousse d'ail

2 feuilles de basilic

Hachez les pignons de pin et les noixettes, ajoutez-y la chapelure. **Passez les Rocamadour dans la farine,** puis dans l'œuf battu et terminez dans le mélange chapelure pignons de pins et noixettes. **Les poêler** au beurre jusqu'à obtention d'une coloration blonde.

Fromage blanc au basilic :

Mixez les ingrédients pour obtenir un mélange lisse. Rectifiez l'assaisonnement.

Concassé de tomates :

Faites rissoler à l'huile d'olive l'oignon et l'ail, ajouter les tomates en dés puis laissez cuire 10 minutes à feu doux. Hors du feu, ajoutez le basilic. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et réservez. Vous pouvez également utiliser un concassé tout prêt.

Sur le pain burger toasté, **disposez** le concassé de tomates, le Rocamadour pané, une cuillère de fromage blanc au basilic puis l'oignon rouge. Recouvrir avec le chapeau du pain.

