



**BURGER DE CERF, À LA FLEUR D'AIL
ET FROMAGE POIVRÉ (OU FROMAGE DE VOTRE CHOIX)**
Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1lb cerf haché (faire des boulettes de 1/4 LB)
- 1 cuillère à thé de fleur d'ail (**Le petit mas**)
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise (**Hellmann's**)
- 1 cuillère à thé d'herbe de Florence (**Méchant mix**)
- Fromage aux poivres
- Tomate jaune
- Laitue-frisé
- Sel et poivres au goût
- Pain à hamburger

Utiliser des pains qui sortent de l'ordinaire pour faire changement

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS :

Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, la fleur d'ail et les herbes de Florence. Bien mélanger et mettre de coter.

Râper le fromage à l'aide d'une râpe à carotte

Couper les tomates jaunes en tranche fine.

Dans un poêlon, faire cuire à feu moyen les boulettes de cerf haché, assaisonné au goût de sel et poivre. Une fois la boulette cuite à votre goût soit rosé ou bien cuite les retirer et déposer les pains dans le poêlon, afin de les faire rôtir un peu à l'intérieur.

Déposer sur le pain du dessous un peu du mélange de mayonnaise à la fleur d'ail et d'herbe de Florence, la laitue, les tomates coupées en tranche, la boulette de cerf, le fromage aux poivres que vous avez râpés, le pain du dessus que vous aurez enduit d'un peu du mélange de mayonnaise, de Dijon et d'herbe de Florence et maintenant savourer.