**Cheeseburger sans pain**

**moutarde
poivrons pointus
vinaigre balsamique blanc
graines de moutarde
sel de céleri
sel et poivre
sucre brun
yaourt grec
ketchup
assaisonnement merguez
persil séché
poudre d'ail
cheddar
fromage de chèvre**

**hachis d'agneau
chou-fleur
œufs
parmesan
poudre d'amandes
huile d'olive
laitue de chou
œufs
cornichons
graine de sésame
oignon
tomates**

**Préparez les accessoires :** laitue fraîche, un œuf dur, cornichons coupés dans le sens de la longueur, graines de sésame légèrement grillées, oignon coupé en rondelles et frit jusqu'à ce qu'il soit doré, tomates fraîches en tranches.

**Préparez les pickles doux :** Coupez l'oignon, le cornichon et les poivrons en brunoise très fine. Faites braiser le mélange de légumes dans du vinaigre balsamique blanc. Assaisonnez avec les graines de moutarde, le sel de céleri, le poivre et une cuillerée de sucre brun ou d'un autre édulcorant. Laissez refroidir complètement. Vous pouvez conserver ces pickles doux dans des bocaux ou les utiliser immédiatement.

**Préparez la sauce pour hamburger :** mélangez le yaourt grec avec le ketchup et les pickles doux faits maison. Vous pouvez réchauffer la sauce sans problème, mais vous pouvez aussi l'utiliser froide.

**Préparer des hamburgers :** assaisonnez l'agneau haché avec du poivre, du sel, des herbes merguez, du persil séché et de l'ail en poudre ou en pâte. Façonnez en forme de hamburgers. Faites frire les hamburgers jusqu'à ce que du liquide clair sorte lorsque vous les percez avec une brochette. Placez des tranches carrées de cheddar sur le dessus et placez-les sous le grill pendant un moment jusqu'à ce que le fromage fonde.

**La construction :** commencez par une tranche de pain de chou-fleur, badigeonné de moutarde mélangée à du sucre brun ou à un édulcorant similaire. Recouvrez d'une feuille carrée de fromage de chèvre dur et d'un hamburger d'agneau au cheddar.

**Maintenant, continuez à construire avec les autres préparations :** oignon frit chaud, tranches de tomate, cornichon tranché, tranches d'œuf dur et la sauce. Recouvrez le tout de feuilles de laitue fraîche et d'une tranche de pain de chou-fleur. Saupoudrez-le d'huile d'olive et de graines de sésame grillées.