

# Smashburger à la grecque avec aubergine croustillante et harissa-feta-tzatziki.

Le smashburger dans toute sa splendeur : une viande juteuse et pleine de goût, délicieusement assaisonnée avec les herbes les plus populaires de Grèce, une aubergine croustillante enrobée de panko, et puis cette incroyable tzatziki classique... mais en version encore meilleure! On le pimp avec de la harissa et de la feta pour plus de peps et d'onctuosité. Le tout est servi dans un petit pain moelleux et préparé dans la Philips Airfryer. Dingue, non?! Quel appareil!

Ca. 35 min

Moyenne



## Ingrédients (pour 2 personnes)

### Burgers

- 2 petits pains à hamburger moelleux
- 150 g de viande hachée de bœuf
- 250 g de viande hachée de porc
- Sel et poivre
- 1 c. à café d'origan
- ½ c. à café de cannelle
- ½ c. à café de cumin
- ½ c. à café de coriandre moulue
- 1 oignon doux

### Crispy aubergine

- 1 petite aubergine
- 1 œuf
- 4 c. à soupe de farine
- 100 g de panko
- Sel et poivre

### Harissa-feta tzatziki

- 125 g de yaourt grec
- ½ concombre
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre
- 1 c. à soupe de harissa (ou plus selon votre goût)
- 75 g de feta
- ¼ de laitue iceberg
- Un filet d'huile d'olive

# Préparation



## 1. Préparation de l'aubergine :

- Coupez l'aubergine en tranches dans la longueur, puis légèrement dans la largeur afin que les rondelles s'adaptent bien au burger.
- Saupoudrez les deux côtés de sel et laissez reposer pendant 5 minutes. Rincez et épongez soigneusement.

## 2. Préparer la tzatziki harissa-feta

- Râpez le concombre et pressez-en l'excès d'eau.
- Hachez finement l'ail et émiettez la feta.
- Mélangez le yaourt grec avec le concombre, l'ail, la harissa, la feta, une pincée de sel et de poivre, ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

## 3. Faire frire l'aubergine jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante :

- Passez les tranches d'aubergine d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu, et enfin dans le panko.
- Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et faites-les cuire pendant 15 minutes à 200°C dans l'Airfryer avec un flux d'air maximal. Gardez-les au chaud.

## 4. Préparer les burgers :

- Mélangez les viandes hachées avec les épices et formez deux boules égales.
- Hachez finement l'oignon et pressez-en un peu sur chaque boule de viande.
- Placez les boules entre deux feuilles de papier cuisson et aplatissez-les pour former des smashburgers.
- Faites chauffer l'accessoire grill pendant 5 minutes à 200°C dans l'Airfryer.
- Placez un burger dans le fond du panier et l'autre sur l'accessoire grill. Faites-les griller pendant 8 minutes à 200°C.

## 5. Réchauffer les pains :

- Coupez les pains à hamburger en deux et réchauffez-les pendant 1 minute à 200°C avec un flux d'air moyen dans l'accessoire petit-déjeuner.

## 6. Assembler le burger :

- Étalez une couche de tzatziki harissa-feta sur la moitié inférieure du pain.
- Ajoutez quelques feuilles de laitue iceberg.
- Déposez le smashburger, puis l'aubergine croustillante.
- Ajoutez encore un peu de sauce et refermez avec la partie supérieure du pain.

## 7. Service :

- Servez immédiatement avec un peu de sauce supplémentaire à côté.

**Astuce de conservation:** la tzatziki harissa-feta se conserve 2 jours au réfrigérateur. L'aubergine et le burger sont meilleurs frais, mais peuvent être conservés maximum 1 jour au frigo et réchauffés dans l'Airfryer.

