



## Burger à l'avocat et au jambon pané



2 PERS.



40 MIN



### Ingrédients

- 2 avocats bien mûrs
- 1 citron frais
- Des épices à votre goût
- Jambon à poêler Madrange
- Un œuf
- 2 pains burgers moelleux
- Un peu de salade
- Des céréales type corn flakes, flocons d'avoine ou panko pour plus de croustillant



### Préparation

- Coupez les 2 avocats en deux, retirez le noyau et récupérez la chair à l'aide d'une cuillère.
- Placez la chair dans un bol, écrasez-la avec une fourchette pour obtenir une texture onctueuse (vous pouvez laisser quelques morceaux pour plus de texture).
- Pressez un demi-citron. Versez le jus sur l'avocat écrasé et mélangez bien pour empêcher le guacamole de noircir.
- Assaisonnez d'une pincée de sel, de poivre, et éventuellement d'une pointe de piment en poudre pour relever le goût. Mélangez à nouveau.
- Préparez les ingrédients pour la panure :
  - 1 œuf battu dans une assiette creuse.
  - Des céréales croustillantes légèrement écrasées (corn flakes, flocons d'avoine ou panko pour plus de croustillant) dans une autre assiette.
  - Une pincée de sel et de poivre pour assaisonner l'œuf ou la chapelure, selon votre préférence.
- Prenez une demi-tranche de jambon à poêler Madrange. Trempez-la dans l'œuf battu, puis passez-la dans les céréales ou le panko. Appuyez légèrement pour bien faire adhérer la panure sur toute la surface.
- Faites dorer le jambon pané 2 min de chaque côté dans un filet d'huile. Égouttez sur du papier absorbant si nécessaire.
- Faites légèrement griller les pains burger dans une poêle ou au grille-pain pour qu'ils soient chauds et croustillants. Ajoutez les ingrédients : Tartinez une base de pain avec le guacamole maison préparé plus tôt. Ajoutez une feuille de salade fraîche. Déposez le jambon pané croustillant encore chaud. Complétez avec des rondelles d'avocat ou de tomates, selon vos envies.
- Refermez le burger avec le chapeau du pain. Servez immédiatement, accompagné de frites ou d'une salade croquante pour une touche de fraîcheur.