



Burger des caraïbes et son chutney ananas et miel (pour 6 personnes)

Ingrédients

- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 ananas frais, pelé et coupé en dés
- 2 gros oignons en dés
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1 c. table de zestes d'oranges
- 1 c. table de zestes de gingembre frais
- 1/4 c. à thé d'épices à steak
- 1/2 tasse de piment rouge fort
- 1-1/2 lbs. de boeuf haché
- 1/2 c. à thé de Poivre noir
- 6 pains à buger, grillés
- Laitue pour la garniture
- 1/3 tasse de miel Jardini

Préparation

1. Pour le chutney: dans une casserole mettre l'huile à feu élevé. Ajoutez l'ananas et l'oignon. Cuire pendant 5 minutes en brassant régulièrement. Réduire le feu à moyen et ajouter le miel, le vinaigre, le zeste d'orange et de gingembre et les épices. Cuire 10 minutes en brassant régulièrement. Ajouter les piments et cuire un autre 10 minutes. Laissez refroidir. Donne environ 3 tasses.
2. Dans un bol, ajouter le boeuf haché, 1/2 tasse de chutney aux ananas et le poivre. Façonner 6 boulettes de viande. Les déposer sur le grill et cuire de 5 à 8 minutes chaque côté.
3. Servir sur le pain grillé avec la laitue et le chutney.