 **Hamburgers bistrot**

   **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Pour les hamburgers :
- 400 g de steaks hachés
- 1 œuf
- 75 ml de vin blanc
- ¼ de càc de sel au céleri
- ¼ de càc de coriandre moulue
- ¼ de càc de 4 épices
- 2 oignons
- 100 g de cubes de tomate à l'italienne (Picard)
- 2 càs d'huile d'olive
- sel (aux herbes) & poivre du moulin
Pour le riz :
- 300 g de riz
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 grosse pincée de filaments de safran
- 2 tablettes de bouillon de volaille**

**Le riz :**Mesurer le volume de riz et préparer une fois et demie ce volume d'eau.
Éplucher et hacher l'ail finement. le faire revenir dans l'huile d'olive sans colorer.
Ajouter le riz et le safran, remuer jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides.
Verser l'eau et ajouter les tablettes de bouillon.
Laisser cuire 18 minutes à partir de l'ébullition.
**Les hamburgers :**Peler les oignons, les couper en deux et les tailler en lamelles très fines.
Les faire suer dans l'huile d'olive à tout petit feu jusqu'à ce qu'ils deviennent blonds. Réserver.
Malaxer la viande hachée avec les épices et l'œuf.
Partager en 4 parties égales.
Tasser chacune d'elles dans un cercle de 9 cm de diamètre, pour obtenir les steaks.
Les déposer dans la sauteuse ayant contenu les oignons et les poivrer au moulin.
Les faire dorer rapidement sur chaque face.
Ajouter le vin et la tomate et poursuivre la cuisson à découvert pendant une dizaine de minutes en retournant la viande à mi-temps. La sauce doit avoir épaissi.
Rectifier l'assaisonnement.Déposer le riz  et les steaks sur le plat de service, garnir de rondelles d'oignons et de sauce.