

# Burgers aux flocons d'avoine et au fromage d'alpage



## Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de séré
- 1 dl de lait
- 2 œufs
- 60 g de fromage d'alpage râpé
- 130 g de flocons d'avoine
- 1 poireau coupé en fines rondelles
- marjolaine, thym, sel, poivre
  
- beurre à rôtir

## Préparation

Bien mélanger tous les ingrédients.

À l'aide d'une cuillère à soupe, former 12 burgers arrondis. Faire chauffer le beurre et cuire les burgers env. 5 minutes de chaque côté.

Servir avec une salade mêlée et un dip aux herbes. Les burgers sont particulièrement savoureux accompagnés de chips à la patate douce.