

MINI BRIOCHES AUX BOULETTES DE VIANDE À L'AIL

12 personnes

55 minutes

Easy

Ingredients

- 12 Mini Brioches
- 455g de bœuf haché
- 1 œuf
- ½ cuillère à soupe de sel kasher
- ½ cuillère à soupe de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 25g de parmesan râpé (¼ tasse)
- 2 cuillères à soupe de basilic frais, haché
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 255g de sauce marinara (1 tasse)
- 1 paquet de petits pains pour dîner (12 pains restés intacts, non séparés)
- 6 tranches de mozzarella

Préparation

1-Préchauffez le four à 180°C.

2-Dans un grand bol, mélangez le bœuf haché, l'œuf, le sel, le poivre, la poudre d'ail, le parmesan et le basilic haché jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

3-Prendre une quantité de mélange de bœuf de la taille d'une balle de golf et roulez-la en boule. Répétez avec le reste du mélange de bœuf et mettez les boulettes de viande de côté sur une assiette.

4-Chauffez l'huile dans une poêle à feu vif. Saisissez les boulettes de viande d'un côté pendant environ une à deux minutes, puis retournez-les. Faites cuire encore une à deux minutes, puis retirez les boulettes de viande de la poêle et égouttez l'excès de graisse.

5-Verser la sauce marinara dans la poêle et placez les boulettes de viande dans la sauce. Faites cuire pendant environ huit à dix minutes, en retournant les boulettes de viande dans la sauce jusqu'à ce que la sauce ait réduit à une consistance épaisse. Retirez du feu.

6-Coupez la feuille de petits pains pour dîner en deux dans le sens de la longueur. Disposez la moitié inférieure dans un plat à four de 23x33 cm.

7-Placez les boulettes de viande uniformément en une grille de 4x3, en mettant une sur chaque pain. Disposez la mozzarella uniformément sur le dessus. Recouvrez avec la moitié supérieure des petits pains pour dîner.

8-Dans un petit bol, mélangez le beurre fondu, l'ail, le basilic et le parmesan, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez le mélange de beurre à l'ail sur le dessus des mini brioches.

9-Faites cuire au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que les pains soient dorés et que le fromage soit fondu.

10-Coupez en sandwichs individuels et servez.

