MINIS BURGERS FIGUE, OSSAU-IRATY

3 personnes
15 minutes
facile

Ingrédients

- 10 Mini Brioch'Burgers Figue La Fournée Dorée
- 250g de viande hachée
- 4 tranches d'Ossau-Iraty
- 40g de marmelade d'orange
- 1 poignée de roquette
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

Façonner 10 petits steaks de viande hachée et détailler 10 cercles du diamètre de ces derniers dans les tranches d'Ossau-Iraty.

Poêler les mini steaks hachés dans un filet d'huile d'olive et assaisonner.

A 2 minutes de la fin de cuisson, les recouvrir d'Ossau-Iraty préalablement badigeonné de moutarde à l'ancienne.

Toaster les Mini burgers, tartiner les bases de marmelade d'orange, disposer le steak haché surmonté de fromage, déposer quelques feuilles de roquette et refermer les burgers.

Servir à l'apéritif ou en entrée !