

MINIS CHEESE BURGERS

4 personnes 20 minutes facile



Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- 200g de bœuf haché
- 10 petites tranches d'edam
- 60g de cheddar
- 10cl de crème liquide
- 2 petites tomates
- 1/2 oignon rouge
- 1 poignée de jeunes pousses
- 1 pincée de paprika
- Huile d'olive, sel et poivre

Préparation

Faire chauffer la crème liquide et y faire fondre le cheddar préalablement râpé. Ajouter le paprika et assaisonner.

Diviser la viande hachée en 10 portions de 20 grammes.

Aplatir chaque portion avant de les faire griller dans un filet d'huile d'olive. Assaisonner.

Trancher finement les tomates et l'oignon rouge.

Ouvrir les Minis Brioch'Burgers et badigeonner la mie de sauce cheddar.

Garnir du steak haché, d'une petite tranche d'edam, d'une tranche de tomate, d'une rondelle d'oignon rouge et terminer par quelques jeunes pousses.

Servir sans attendre.

Astuce

prenez-les 2 minutes sous le grill pour les déguster
chaud !