

Mini burgers au fromage Cannalina

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15
Cuisson : 2 min.



Ingrédients

- 200 g de Cannalina
- 12 mini-buns
- 200 g de steak haché
- 1 botte de ciboulette
- 3 tomates allongées
- 12 feuilles de laitue
- 30 g de sauce barbecue
- 15 g de beurre doux
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????





1. Incorporez la moitié du Cannalina préalablement découpé en petits dés réguliers dans la viande hachée. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin et ajoutez la botte de ciboulette finement ciselée.
2. Malaxez et confectionnez des minis steaks et réservez-les au frais.
3. Parallèlement, découpez les buns en deux et faites-les colorer légèrement au four sous le grill.
4. Dans une poêle, faites fondre le beurre puis poêlez les steaks une minute de chaque côté.
5. Sur la plaque du four, déposez les steaks et placez-y une fine tranche de Cannalina jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
6. Au moment du service, montez les burgers. Pour ce faire, sur la base du pain, masquez généreusement de sauce barbecue puis déposez une feuille de salade et deux rondelles de tomates. Déposez le mini steak puis recouvrez-le du chapeau.