mini burgers maison

Menus enfants · Etats-Unis



20 min
PREPARATION

35 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile

DIFFICULTE

Ingredients

- **de steak haché de bœuf**
  400 g
- **mini pains burger**
  8
- **tranches de fromage cheddar (ou emmental)**
  8
- **tomate**
  1
- **petit oignon rouge**
  1
- **Quelques feuilles de laitue**
  1
- **rondelles de cornichons**
  8
- **de ketchup**
  2 c. à soupe
- **de mayonnaise**
  2 c. à soupe
- **de moutarde (facultatif)**
  1 c. à café
- **de beurre ou d'huile**
  1 c. à soupe
- **de poivre noir**
  1 c. à café
- **cornichons (facultatif)**
  3
- **pincée de sel selon le gout**
  1

Preparation

1. Préparer les steaks: Dans un saladier, assaisonnez le steak haché avec le sel et le poivre. Divisez la viande en "8 portions égales" puis formez de petites galettes légèrement plus larges que les pains.

2

Cuire les steaks Faites chauffer une poêle avec le beurre ou un filet d'huile. Faites cuire les mini steaks "3 à 4 minutes de chaque côté" selon la cuisson souhaitée. Une minute avant la fin, déposez une tranche de cheddar sur chaque steak afin qu'elle fonde.

3

Préparer les garnitures Lavez puis coupez : * la tomate en rondelles * l'oignon en fines lamelles * la laitue Préparez également les cornichons.

4

Toaster les pains: Coupez les mini pains en deux. Faites-les légèrement griller dans une poêle ou quelques minutes au four afin qu'ils deviennent légèrement croustillants.

5

Monter les mini burgers Sur la base du pain : * étalez un peu de mayonnaise ou de sauce burger ; * ajoutez une feuille de laitue ; * déposez une rondelle de tomate ; * placez le steak au fromage ; * ajoutez quelques lamelles d'oignon ; * terminez par une rondelle de cornichon. Ajoutez un peu de ketchup selon votre goût. Refermez avec le chapeau du pain. Maintenez chaque burger avec un petit pique en bois.

6

Servez immédiatement

Conseils du chef

Ne tassez pas trop la viande lors de la formation des steaks afin qu'ils restent tendres après cuisson.

* Faites légèrement griller les pains : ils seront plus croustillants et ne ramolliront pas avec la sauce.

* Sortez la viande du réfrigérateur "15 minutes avant la cuisson" pour une cuisson plus homogène.

* Variez les fromages : cheddar, emmental, gouda ou mozzarella apporteront chacun une saveur différente.

* Vous pouvez ajouter du bacon grillé, de l'avocat ou des oignons caramélisés pour une version encore plus gourmande.

* Servez les mini burgers avec plusieurs sauces (ketchup, barbecue, mayonnaise maison ou sauce burger) afin que chacun puisse personnaliser son burger.