

Mini-hamburgers apéritifs

🍴 15 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 15m

🌾 gluten 🥛 lait 🧀 moutarde

Bouchées de mini-burgers : boulettes de bœuf à l'échalote et coriandre, fromage fondu, sauce moutarde-ketchup, dans des mini-disques de pain découpés à l'emporte-pièce. 15 pièces en 35 minutes.

États-Unis

INGRÉDIENTS

☐ steaks hachés	200 g	☐ pains à hamburger	3
☐ échalote, <i>finement hachée</i>	1	☐ tranches de Gouda ou emmental	2
☐ feuilles de coriandre fraîche, <i>ciselées</i>	10	☐ moutarde mi-forte	1 càs
☐ sauce Worcestershire	1 càs	☐ ketchup	2 càs

PRÉPARATION

1. Mélanger délicatement les *steaks hachés* avec l'*échalote*, les *feuilles de coriandre fraîche*, la *sauce Worcestershire* et une pincée de poivre. Former 15 petites boules légèrement aplaties.
2. Faire revenir les boulettes dans une *poêle antiadhésive* 1 minute de chaque côté. Réserver.
3. Découper des mini-disques dans les *pains à hamburger* avec un *emporte-pièce* de 3 cm (chaque pain donne 5 disques).
4. Découper 15 disques dans les *tranches de Gouda ou emmental*.
5. Mélanger la *moutarde mi-forte* et le *ketchup*.
6. Assembler : pain du bas, disque de fromage, boulette, un peu de sauce, pain du haut. Traverser chaque mini-burger avec un pic en bois.
7. Enfourner dans un *four* à 150 °C pendant 10 minutes pour finir la cuisson et faire fondre le fromage.