Minis hamburgers

garniture classique

Pour 20 hamburgers

20 minis Burger Gourmet, art. 1160
1200 g viande de boeuf hachée
5 concombres en tranches
4 oignons rouges en rondelles
10 tranches de Cheddar
10 tranches d'Edam
20 tranches de bacon
10 feuilles de laitue Lollo Bianco
10 feuilles de laitue Lollo Rosso

1. Décongeler les minis hamburgers. Griller le bacon sans graisse. Former 20 petits steaks avec la viande hachée, idéalement avec une presse à hamburgers, puis les faire griller dans la poêle avec la graisse de bacon.
2. Disposer une tranche de fromage sur le steak haché, 2 minutes avant la fin de la cuisson. Garnir le pain burger d'une feuille de laitue Lollo Bianco ou Lollo Rosso avant de la recouvrir du steak. Selon votre envie, décorer au choix de tranches de concombre, de rondelles d'oignons et de bacon. Puis recouvrir le tout de la partie supérieure du pain.

Retrouvez de nombreuses autres idées de recettes sous :
www.edna.ch/recettes

EDNA

© EDNA Backwaren AG