

Astuce : Par l'assortiment de 4 sortes de buns colorés, servez une diversité attractive.

Minis burgers Gourmet traiteur au steak haché de boeuf et jeunes pousses

Pour 20 hamburgers :

.....
20 minis burgers Gourmet traiteur, art. 2356
1000 g viande de boeuf hachée
300 g jeunes pousses
20 feuilles roquette
10 tranches tomate
10 tranches courgette, coupées en deux
5 tranches fromage, coupées en quatre

- ❶ Décongeler les minis burgers Gourmet traiteur, les couper en deux avant de griller la partie interne rapidement dans un toast ou dans une poêle. Former 20 boules de viande hachée d'environ 50 g et les griller dans une poêle. Dans la poêle, disposer une tranche de fromage sur chaque steak chaud, afin qu'elles fondent.
- ❷ Garnir les buns de jeunes pousses ou de roquette avant de déposer les steaks hachés au fromage. Selon envie, décorer d'une tranche de courgette ou de tomate. Enfin recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.