

Mini burgers américains

Voici la dernière recette de mon repas américain, des mini burgers classiques, au boeuf et au cheddar. Avec une sauce burger maison siouplait 😊

Pour les buns j'ai réutilisé ma recette, qui me convient bien : les buns étaient moelleux, tout mimi! Je n'ai pas osé les réaliser la veille, mais comme je me lève très tôt le matin j'étais dans les temps. A vous de voir comment vous préférez vous organiser 😊

Je les ai faits vraiment tout petits pour avoir de la place pour manger tout le reste hihi-. Je vous conseille de faire de même, au delà de 20g de pâte par mini burgers, ils seront trop gros je pense.

Alors que là...on a pu n'en faire qu'une bouchée 😊



La prochaine fois, j'ai très envie de tester des burgers à base de mauricettes!

Pour une vingtaine de mini burgers

Pour les mini burgers : voir [ici](#)

Mini burgers américains



Pour la sauce burger

- 1 CS de moutarde
- 1 CS de mayo
- 3 CS de crème fraîche épaisse
- 1 cc d'huile neutre
- 2 CS de sauce tomate

Mélangez le tout, goûtez puis rectifiez à votre goût

Pour la garniture

- 300 g de boeuf hâché
- 1 paquet de toastinette de cheddar ((au moins 5))
- Salade
- Tomates pas trop épaisses ((les roma par exemple))
- La sauce burger

Le dressage

- Lavez vos tomates puis coupez les en fine rondelles
- Aplatissez votre viande hâchée en un rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur
- A l'aide d'un emporte pièce, coupez ensuite des mini steaks de la taille de vos mini burgers
- Coupez chaque toastinettes en 4 carrés
- Préchauffez une grande poêle huilée, puis faites cuire vos steaks d'abord sur une face, puis sur l'autre. A la fin de la cuisson, ajoutez un quart de toastinette sur chaque steak.
- Ôtez les du feu lorsque le cheddar est fondu
- Prenez la moitié inférieure d'un bun, et déposez un steak recouvert de cheddar dessus.
- Disposez un peu de salade, une tranche de tomate
- Pour finir, tartinez généreusement le bun supérieur de sauce burger, et déposez le rapidement (pr que la sauce ne coule pas trop) sur le dessus
- Enfoncez un cure dents, déposez le mini burger sur un plat
- Renouvelez l'opération 😊
- Vos mini burgers peuvent se conserver quelques heures à température ambiante, sinon entreposez les au frigo