



MINI HAMBURGERS APÉRITIF

INGRÉDIENTS

- 200 gr de chou blanc/choucroute
- 20 mini pains à hamburger
- 3 oignons coupés en rondelles
- 6 tomates coupées en dés
- 10 steaks hachés pur bœuf
- 10 feuilles de laitue
- 6 cuillères à soupe de moutarde
- Huile d'Olive
- Vinaigre balsamique
- Cannelle
- Sel, poivre

Jusqu'à
20 portions

PRÉPARATION

1. Mélanger le chou blanc/ la choucroute avec la moutarde, le sel et le poivre. Former dans un cercle de la grandeur des pains hamburger des ronds de choucroute. Les disposer sur des feuilles de papier sulfurisé.
2. Faire revenir les rondelles d'oignons jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées et croquantes. Les réserver au chaud.
3. Dans la casserole, ajouter les dés de tomate, le sel, le poivre et une pincée de cannelle. Faire compoter et ajouter une cuillère à soupe de vinaigre balsamique.
4. Cuire les steaks suivant la cuisson demandée puis, toaster les pains hamburgers de chaque côté.
5. Dans une poêle, mettre un peu d'huile et faire dorer les ronds de choucroute afin qu'ils soient légèrement caramélisés.
6. Sur la partie socle du pain hamburger, disposer le rond de choucroute, le steak, la feuille de laitue, la sauce ketchup maison, les rondelles d'oignons et couvrir avec le couvercle du pain.
7. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !