



# MINI HAMBURGERS APÉRITIF

## INGRÉDIENTS

- 2 bocaux de chou blanc lacto-fermenté Charles Christ
- 20 mini pains hamburger
- 6 oignons coupés en rondelles
- 6 tomates coupées en dés
- 10 steaks hachés pur bœuf
- 10 feuilles de laitue
- 6 c. à s. de moutarde
- Huile d'Olive
- Vinaigre balsamique
- Cannelle
- Sel
- Poivre du moulin

## PRÉPARATION

1. MÉLANGER LE CHOU BLANC LACTO-FERMENTÉ CHARLES CHRIST AVEC LA MOUTARDE, LE SEL ET LE POIVRE DU MOULIN. 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 C À S DE VINAIGRE BALSAMIQUE.
4. CUIRE LES STEAKS SUIVANT LA CUISSON DEMANDÉE PUIS, TOASTER LES PAINS HAMBURGERS DE CHAQUE COTÉ.
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.



BON APPÉTIT !