



Mini-burgers fondants au Roucoulons

Sabine Alphonsine



Apéritif



15 min



8 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons (2 tranches par burger)
- 8 mini pain burgers
- 320 g de bœuf haché
- 4 cuillères à café de moutarde douce
- 1 c.ac de miel
- 2 tomates
- Quelques feuilles de jeune pousse d'épinard
- 110 g de compotée (ou confit) d'oignons
- Paprika fumé
- Sel et poivre



La préparation

- Couper les tomates en lamelles.
- Dans un bol, mélanger la moutarde et le miel.
- Saler, poivrer et ajouter le paprika fumé au bœuf haché. Mélanger et séparer le bœuf en portions de 40g.
- Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive, faire toaster rapidement l'intérieur des mini-burgers.
- Dans la même poêle, faire griller les portions de steak haché sur chaque côté. En fin de cuisson, déposer les tranches de Roucoulons sur le dessus des steaks.
- Répartir la sauce moutarde/miel sur la base des burgers, ajouter des jeunes pousses d'épinard, une tranche de tomate, de la compotée d'oignons, puis le steak avec les tranches de Roucoulons fondant.
- Refermez les mini-burgers.