



Finger food
Mini hamburgers



20 min	10 min	10 min	0	228
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les mini hamburgers

200 g **Boeuf haché**
4 **Pain(s) spécial hamburger**
4 tranche(s) **Cheddar**
4 tranche(s) **Bacon**
4 feuille(s) **Laitue(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Ketchup**

Étape 1

Mise en place

- 1 Séparer les 2 moitiés des petits pains. Les détailler avec l'emporte pièce (inciser côté mie pour plus de facilité).
- 2 Détailler des cercles dans le fromage avec l'emporte pièce.
- 3 Faire des petites boules de steak haché. Les calibrer à l'aide de l'emporte-pièce afin d'obtenir des steaks de même diamètre que les pains.
- 4 Faire revenir le bacon (ou la pancetta) dans la poêle bien chaude. Réserver dans une assiette et garder le gras rendu dans la poêle.
- 5 Faire cuire les mini steaks dans la poêle sur chaque face. Assaisonner. Eteindre le feu et déposer un cercle de fromage sur chaque steak. Couvrir afin de faire fondre le fromage.

Étape 2

Montage

- 1 Sur chaque demi-petit pain, déposer un mini steak recouvert de fromage fondu, puis un morceau de bacon et une petite feuille de salade.
Recouvrir de la deuxième moitié de pain, tasser et niquer

-
- 2 Prendre la deuxième moitié de pain, tasser et piquer avec un cure dent.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir rapidement avec de la sauce ketchup à part.