

Tartines et sandwichs

Mini "big saint charles" comme chez inopia



40 min 30 min 10 min **0** **394**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la farce

400 g **Boeuf haché**
 1 **Oignon(s)**
 1 **Poivre**
 1 **Sel**

Ingrédients pour les Big St Charles

12 **Pain(s) spécial hamburger**
 3 tranche(s) **Cheddar**
 1 **Salade(s)**
 2 **Tomate(s)**
 3 tranche(s) **Jambon cuit**
 4 c. à soupe **Mayonnaise**
 1 c. à soupe **Ketchup**

Étape 1

Préparation des mini burgers

- 1 Mettre le boeuf haché dans un saladier.
- 2 Eplucher les oignons, les couper en deux puis les ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Les ajouter dans le saladier contenant le boeuf.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre.
- 4 Il est possible d'ajouter du piment d'Espelette.
- 5 Mélanger avec une cuillère.
- 6 Il est possible de préparer cette farce en avance.
- 7 Poser un cercle sur la planche à découper, le garnir de farce et tasser avec les doigts. Puis retirer le cercle et réserver le mini steak.
- 8 Préparer des mini steaks d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 9 Recommencer avec le reste de farce.
- 10 Parfumer la farce selon ses goûts, avec des épices, de la coriandre, du fromage de chèvre, de l'agneau.
- 11 Prendre une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- 12 Couper les mini-pains en deux dans l'épaisseur. Disposer les fonds sur la plaque, mie vers le haut. Réserver les chapeaux à part.

- 13 Disposer les mini steaks sur une assiette. Réserver.
- 14 Enlever les premières feuilles de la sucrine. Couper l'extrémité. Couper la sucrine en deux dans la longueur puis l'émincer finement.
- 15 Mettre la moitié de la mayonnaise dans un bol.
- 16 Ajouter la moitié du ketchup, mélanger.
- 17 Ajouter la sucrine dans le mélange mayonnaise-ketchup. Mélanger.
- 18 Couper les tomates en deux, enlever les pédoncules. Tailler des demi-rondelles.
- 19 Couper des tranches de taille régulière pour que le montage du burger se passe bien.
- 20 Prendre les fonds de pains, les recouvrir de sucrine à la mayonnaise à l'aide d'une cuillère.
- 21 Verser le reste de mayonnaise dans le ramequin contenant le reste de ketchup, mélanger. Tartiner les chapeaux des mini pains.
- 22 Poser une demi-rondelle de tomate sur les bases des mini burgers.

Étape 2

Cuisson des steaks

- 1 Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5-6).
- 2 Mettre une poêle sur feu vif, ajouter l'huile d'olive.
- 3 Cuire les steaks légèrement saignants car ils finiront de cuire au four.
- 4 Une fois la poêle chaude, poser les steaks hachés et les laisser cuire.
- 5 Une fois les steaks colorés d'un côté, les retourner à l'aide d'une spatule.
- 6 Une fois cuits mais saignants à l'intérieur, placer les steaks sur les mini burgers en attente.
- 7 Couper le cheddar en carrés, poser un carré sur chaque steak.
- 8 Couper le jambon blanc en carrés, en poser un morceau sur chaque tranche de cheddar.
- 9 Poser les chapeaux sur chaque burger. Planter une pique dans chacun. Mettre au four pendant 5 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Une fois cuits, sortir les burgers du four.
- 2 Poser les burgers sur assiettes. Déguster sans attendre.