

Duo de burger apéritifs

Pour 30 à 40 mini burgers

Pour les pains au lait

250g de farine

10g de levure de boulanger

115g de lait

30g de sucre

2 pincées de sel

1 œuf+1 pour la dorure

115g de beurre à température ambiante

Garniture 1

Foie gras

Confit de figue

Roquette

Garniture 2

Tomme de Savoie

Pomme granny

Jambon cru

Dans le bol du robot délayez la levure dans le lait puis versez par dessus la farine, le sucre, le sel et l'œuf, commencez le pétrissage. Quand la pâte est ferme et homogène ajoutez le beurre mou coupé en morceaux et pétrissez de nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Formez une boule et Couvrez-la d'un torchon propre. Laissez pousser pendant 1 heure dans un endroit chaud (elle doit doubler de volume, si 'est pas le cas au bout d'une heure laissez-la encore un peu).

Quand la pâte à levée, aplatissez-la sur un plan de travail fariné pour chasser l'air, pliez-la pour former un rectangle filmez-le et laissez reposer au frigo pendant 2 heures

Après ce temps de repos, étalez la pâte au rouleau sur un bon centimètre d'épaisseur et découpez des disques de 2-3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce (j'ai utilisé un bouchon de petite bouteille de crème). Déposez les disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, couvrez-les d'un film et laissez-leur encore deux heures pour qu'ils doublent de volume.

Faites préchauffer ton four à 180°C.

Dorez les petits pains à l'œuf battu, saupoudrez-les de graines de sésame ou de pavot avant de les enfourner à 180°C pendant 8 minutes.

Laissez refroidir vos petit pains avant de les coupez en deux et de les garnir.

Comme le précise le titre de cet article je vous propose deux garnitures: foie gras, confit de figue et roquette et tomme de Savoie, jambon cru, pomme granny