



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850



préparation
30 minutes



Ingrédients

24 tranches de pain de mie
12 tranches de cheddar
50g de cornichon aigre douce
1/2 oignon rouge
1 oeuf
250g de boeuf haché
125g de cheddar rapé
50g de crème liquide
10g d'huile d'olive
100g de sauce burger
(ou 50g mayo + 50g ketchup)
Sel et poivre

Croque' Burger

Préparation

1. Poser votre moule 12 céramiques sur une grille perforée.
2. Dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'oignon puis la viande hachée pendant une dizaine de minutes, puis réserver.
3. Dans un bol, mélanger la sauce et les cornichons coupés en brunoise.
4. A l'aide du découpoir 7cm, couper 12 tranches de pain de mie puis répéter l'opération avec le découpoir 8cm. Couper également avec l'emporte pièce 8cm, le cheddar en tranche.
5. Dans le pichet verseur, battre à l'aide de la cuillère magique, l'œuf et la crème.
6. Préchauffer votre four à 200°, et poser votre moule 12 céramiques sur une grille perforée.
7. Disposer dans le fond de chaque empreinte, 10g de cheddar râpé, puis une tranche de pain de mie (7cm), recouvrir de sauce, puis de la tranche de cheddar, ajouter la viande puis refermer avec la tranche de pain de mie (8cm). Recouvrir le tout du mélange œuf / crème.
8. Enfourner pendant une vingtaine de minutes, démouler et déguster.

Sympa pour un apéro dinatoire ou encore en repas complet avec une salade.

