

DUO DE MINI BURGERS

Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn



Ingrédients

8 mini pains burger
1/4 de saucisse de Morteau
1/4 de patate douce
10 g de beurre
100 g de bleu d'Auvergne taillé en lamelles
100 g de reblochon taillé en lamelles
1 poignée de roquette
Sel et poivre

Tranchez la saucisse de Morteau en 4 rondelles, faites-les revenir recto-verso dans une poêle à sec pendant 4 mn de chaque côté puis déposez une tranche de reblochon dessus. Couvrez, pour faire fondre le fromage.

Beurrez les dessous et dessus de 4 pains burger, passez-les au grill côté mie avant de déposer les rondelles de Morteau, ajoutez un peu de salade et refermez les burgers avec un petit pic.

Pelez et tranchez la patate douce, faites-la revenir 4 mn de chaque côté à feu vif dans une poêle avec le beurre, salez, poivrez, couvrez. Baissez le feu et laissez cuire 10 mn encore pour que la patate soit bien tendre. Déposez les tranches de bleu d'Auvergne dessus et laissez fondre 4 à 5 mn à couvert, le temps que le fromage devienne coulant.

Beurrez les dessous et dessus de 4 pains burger, passez-les au grill côté mie. Déposez les rondelles de patate douce sur la base des burgers, ajoutez un peu de salade et refermez les burgers avec un petit pic.

Astuce : vous pouvez également faire cette recette avec des mini steaks hachés et fourme d'Ambert ou des rondelles de céleri rave avec du comté.