

## *Mini-Burgers au Fromage et Chorizo*

**Nombre de personnes: 5**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	10 minis
- FILET AMERICAIN	500g
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- CHAPELURE	un peu
- OEUF(S)	1
- CHORIZO	10 rondelles
- MOUTARDE AU MIEL	10x ½ c à café
- KETCHUP	10x ½ c à café
- SAUCE COCKTAIL	10x ½ c à café
- ASSORTIMENT DE SALADES	1-2 feuilles
- FROMAGE FONDU	3 tranches
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Dans un plat creux, mélangez la viande avec la crème fraîche, la chapelure et l'œuf battu. Salez et poivrez. Formez de petits pâtés de 50g et à l'aide d'un emporte-pièce du diamètre des mini-burgers, façonnez-les en steak d'une épaisseur égale.
- Faites cuire ces steaks doucement dans du beurre chaud et les retournant régulièrement. Réservez.
- Coupez le chorizo en rondelles et faites-les rissoler quelques instants sur les deux faces. Réservez.
- Coupez les tranches de fromage en 4 parties égales. Réservez au frais.
- Tranchez les mini-burgers en deux et déposez la face inférieure dans un plat allant au four. Placez le capuchon du burger dans un autre plat allant au four face intérieur vers le haut.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Nappez les dessous de burger avec de la moutarde au miel puis déposez un steak haché précuit.
- Enfournez les deux plats pendant 7-8 minutes. Retirez les capuchons dès qu'ils prennent couleur.
- Sur les capuchons, nappez-les de sauce cocktail et ajoutez un morceau de salade verte.
- Sur les steaks, déposez un peu de ketchup et la rondelle de chorizo. Réenfournez pour 4 minutes.
- Déposez ensuite sur le chorizo, la tranche de fromage et réenfournez 1 minute.
- Sortez les burgers et couvrez-les avec le chapeau et la salade. Faites tenir le tout avec une pique.
- Servez sans attendre.