



Burger aux mini galettes de pommes de terre

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Mini galettes de pommes de terre : 8
pièces
Champignons de Paris : 200 g
Viande de bœuf hachée : 150 g
Bacon : 4 à 8 tranches
Cantal : 100 g

PRÉPARATION

1. Nettoyer les champignons et couper le bout du pied souvent terreux. Émincer les puis les faire revenir dans une poêle à feu moyen pendant 10 minutes pour bien les faire dégorger. Saler les champignons pour les aider à dorer. Réserver.
2. Préchauffer le four à 170°.
3. Déposer les tranches de bacon sur une grille recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Les mettre au four jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Réserver.
4. Déposer sur la même plaque recouverte de papier les mini galettes de pommes de terre et enfourner pour 5 bonnes minutes.
5. Façonner la viande hachée en mini steak de la taille des **galettes de pommes de terre**. Les faire revenir à la poêle jusqu'à ce que l'extérieur soit grillé mais l'intérieur encore bleu.
6. Couper de fines tranches de Cantal.
7. A la sortie du four, composer les burger : une galette, un steak, un peu de champignons, une tranche de bacon, une tranche de Cantal, une galette. Piquer l'ensemble et replacer au four pendant 15 minutes.

Bon Appétit !

Servir bien chaud !

Florence

Site Web

Page Facebook