

BURGER AUX POIVRONS SPICY

4 personnes 25 minutes facile



Ingrédients

- 4 Brioch' Burgers
- Poivrons
- Sauce piquante
- Jalapeños
- Mozzarella
- Paprika
- Huile d'olive
- Ail
- Sel et poivre

Préparation

Découper les poivrons en morceaux et les positionner dans l'Air Fryer (ou au four) avec un filet d'huile d'olive et du sel pendant 20 min.

Faire cuire le steak haché en ajoutant de la mozzarella râpée pour plus de gourmandise.

Une fois les poivrons cuits, détacher la peau.

Pour réaliser la sauce piquante, mixer 2 morceaux de poivrons, de l'huile d'olive, de la sauce piquante, du paprika, du sel, du poivre et un peu d'ail.

Réchauffer quelques minutes les Brioch' Burgers à la poêle.

Tartiner le Brioch' Burger avec la sauce piquante. Ajouter une feuille de salade.

Positionner le steak haché avec la mozzarella râpée fondue.

Disposer les poivrons grillés par-dessus et parsemer de quelques jalapeños.

Refermer le burger et déguster !

Astuce

Collaboration avec [@salade_toto_oignon](#)