

MINIS BRIOCH'BURGERS ROSTIS & PICKLES DE POIVRONS

4 personnes

30 minutes

facile



Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers Olives
- Tranches d'emmental
- Sauce tomate

Pour les Rostis :

- 500 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Pour les Pickles de poivrons :

- Poivrons tricolores
- 300 ml de vinaigre blanc
- 500 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de grains de moutarde
- Branches de thym

Pour les Steaks :

- 250 g de bœuf haché
- 1 gousse d'ail
- Thym
- Paprika
- Sel / Poivre
- Huile d'olive

Préparation

Des Rostis : 1- Laver, éplucher et râper les pommes de terre. Les essorer à l'aide d'un torchon pour retirer le maximum d'eau. Dans un saladier, les mélanger avec la farine, l'œuf, l'oignon émincé, le sel et le poivre pour obtenir une préparation homogène. 2- Dans une poêle bien chaude, avec un peu d'huile d'olive, former les rosti de la taille des Minis Brioch'Burgers à l'aide d'un emporte-pièce. Les laisser cuire de chaque côté 5 minutes à feu moyen. Des Pickles de poivrons : 1- Porter à ébullition dans une casserole le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Verser le tout dans un bocal. Ajouter les poivrons finement coupés, les grains de moutarde et les branches de thym. 2- Laisser refroidir à température ambiante puis conserver au frigo 72h avant de déguster. Des Steaks : 1- Mélanger dans un saladier le boeuf haché avec l'ail, le thym, le paprika, le sel et le poivre. Former les steaks de la taille des Minis Brioch'Burger à l'aide d'un emporte-pièce. 2- Cuire les steaks dans une poêle bien chaude avec un peu de matière grasse. Le montage : 1- Couper les Minis Brioch'Burgers en 2. 2- Tartiner les deux faces de sauce tomate, déposer un morceau d'emmental, le steak, le rosti et les pickles de poivrons avant de refermer. Bonne dégustation !
