

LE P'TIT ROSSINI

2 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- 4 Minis Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- 1 pot de confit d'oignon
- Quelques feuilles mâche
- 100g de Boeuf haché
- 4 rondelles de foie gras
- 1 pot de confit de figues
- 1 cercle de 6 cm de diamètre

Préparation

- 1- Former 4 minis steaks avec le bœuf haché. Couper les tranches de foie gras avec le cercle au besoin à la taille du Mini Brioch'Burger.
 - 2- Faire cuire les minis steaks dans une noisette de beurre à la poêle sur feu vif.
 - 3- Tartiner la partie inférieure du Mini Brioch'Burger de confit d'oignon. Garnir avec quelques feuilles de mâche.
 - 4- Déposer ensuite le mini steak, puis le foie gras.
 - 5- Ajouter une cuillerée de confit de figues au-dessus. Fermer et déguster.
-

