DUO DE MINIS BRIOCH'BURGERS HALLOUMI ET LÉGUMES GRILLÉS

2 personnes15 minutesfacile

Ingrédients

- 10 **Mini Brioch'Burgers Sésame**
- 200g d'halloumi
- 8 champignons de Paris
- 1 oignon rouge
- 1 poivron rouge
- 2 c. à soupe de moutarde forte
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de sésame
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

- Laver et émincer les champignons, le poivron rouge et l'oignon rouge.
- Trancher l'halloumi en fines tranches.
- Chauffer deux poêles avec un filet d'huile d'olive. Ajouter dans une des poêles le mélange oignon et poivron rouge, puis dans la seconde les champignons émincés. Assaisonner l'ensemble et laisser confire à feu doux.
- Débarrasser les champignons dès la fin de leurs cuissons. Ajouter un filet d'huile et disposer les tranches d'halloumi. Assaisonner et faites-les dorer.
- Passer les Mini Brioch'Burgers coupés en deux sous le grill.
- Mélanger la moutarde avec le miel, le jus de citron, le sésame et un filet d'huile d'olive avant d'en étaler une cuillerée sur chaque Mini Brioch'Burger.
- Garnir la moitié d'entre eux des champignons et l'autre moitié des poivrons et oignons grillés.
- Disposer 1 tranche d'halloumi sur chacun d'entre eux et refermer les burgers.
- Servir en amuse-bouche pour un apéritif végé et gourmand !