

MINIS BRIOCH'BURGERS AU BLEU

4 personnes 20 minutes facile

Ingrédients

- 4 Mini Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- 200g de veau haché
- 60g de Bleu d'Auvergne
- 4 tomates cerise
- Sauce mayonnaise

Préparation

- 1- Prélever un quart du veau haché et former un steak à peine plus grand que le socle du mini Brioch'Burger. Saler. Poivrer. Répéter l'opération.
 - 2- Faire cuire les quatre steaks à la poêle sur feu vif. Après les avoir retournés, déposer sur le dessus un morceau de bleu pour le faire fondre.
 - 3- Tartiner de sauce mayonnaise le socle des Brioch'Burgers et y déposer le steak au fromage fondu.
 - 4- Ajouter des quarts de tomate cerise puis fermer avec les chapeaux.
-

