

Le William Miniburger

PORTIONS
1

PREPARATION
10 min.

COOKING
8 min.

INGREDIENTS

// 1 saucisse WJW de votre choix. Choisir parmi les 50 variétés des saucisses WJW à chair crue telle que ; Canard aux herbes de Provence, Cari champignon, Inferno, Lime et Coriandre, Bison, Chevreuil et vin rouge pour ne nommer que celles-là!

// Pain ciabatta (ou selon vos préférences...)

// Garnitures

// Champignons sauvages

// Feuilles de basilic

// Avocat

// Roquette

// Oignon

// Fromage (fromage de chèvre, copeaux de parmesan, brie, etc.)



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

PREPARATION

1 Retirer la chair du boyau et façonner de petites boulettes de 30 à 40 g, les aplatir et les cuire à la poêle ou au BBQ. Réserver.

2 Pains

Utiliser des pains hamburger, des ciabattas, des pitas épais ou du pain naan. Tous les pains seront intéressants. Avec un emporte-pièce d'environ 7 cm découper vos pains et les griller légèrement.

3 Garnir

Mayonnaises aromatisées, sauces à fondue, poivrons rôtis, champignons sauvages, tomates cerises jaunes et rouges, feuilles de basilic entières, tranches d'avocat, roquette, oignon, fromage de chèvre, copeaux de parmesan, brie...

Allez-y de votre inspiration !

ASSEMBLING

1 Dans un plat de service dresser en pyramide les miniburgers. Laisser vos invités garnir leur miniburger, disposer sur la table dans des petits plats individuels toutes les garnitures.

2 Accompagner d'une brochette de légumes ou d'une salade.