

Le William Miniburger

PORTIONS
4

PRÉPARATION
20 min.

CUISSON
10 min.

INGREDIENTS

- // 5 saucisses à la Bière, la chair vidée
- // 12 mini pains à burger
- // 12 tranches de cheddar fumé ou vieilli
- // 2 tasses de bébé épinards
- // Cornichons à l'aneth tranchés en rondelles fines (environ 25 rondelles)
- // Confit d'oignons, au goût
- // Sauce dijonnaise au goût
- // 12 bâtonnets de bois de style mini brochettes



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le BBQ à 500 degrés celsius.
- 2 Retirer la chair de saucisse du boyau et façonner une douzaine de petites galettes à burger. Réserver.
- 3 Préparer la sauce dijonnaise. Dans un bol, mélanger 2 parts de mayonnaise pour 1 part de moutarde de dijon. Ajouter 1 c. à soupe bombée de moutarde à l'ancienne (de meaux). Bien mélanger et réserver.
- 4 Sur le BBQ, cuire les galettes de chair de saucisse en les aplatissant à l'aide d'une spatule et les griller environ 4 minutes de chaque côté. Mettre les galettes sur la grille supérieure et déposer une tranche de fromage cheddar sur chaque galette pour le laisser fondre doucement.
- 5 Sur le BBQ, griller légèrement les pains à mini burger. Vous pouvez également préalablement beurrer les pains à mini burger avant de les griller pour un maximum de saveurs.

MONTAGE

- 1 Garnir la moitié des pains de sauce dijonnaise, puis y déposer les galettes de chair de saucisses garnies de fromage.
- 2 Garnir de confit d'oignons et de rondelles de cornichons.
- 3 Déposer quelques feuilles de bébé épinards et refermer le pain à mini burger.
- 4 Embrocher à l'aide d'un bâtonnet de bois pour tenir le William Miniburger en place.
- 5 Servir!