

LE MINIBURGER

*Cette année toutes les grandes tables du monde ont sur leur menu les miniburgers. Qu'est qu'un miniburger ?
Simplement un hamburger miniaturisé, avec des viandes, des pains et des garnitures revisités.*

Cette recette est formidable pour les BBQ, les cocktails dînatoires, ou les repas tapas ! Facile à réaliser et l'effet est garanti !

Chez William J. Walter Saucissier, nous vous proposons de cuisiner vous même vos miniburgers à base de chair à saucisse.

Laissez-vous guider par votre imagination...

Boulettes

Choisir parmi les 50 variétés des saucisses WJW à chair crue tel que :

- Canard aux herbes de Provence
- Cari champignon
- Inferno
- Lime et Coriandre
- Bison
- Chevreuil et vin rouge
- Etc.

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.

Pains

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

Garnitures

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

Allez-y de votre inspiration !

Présentation

Dans un plat de service dressez en pyramide les miniburgers. Laissez vos invités garnir leur miniburger, disposez sur la table dans des petits plats individuels toutes les garnitures. Accompagnez d'une brochette de légumes ou d'une salade.

