



Miniburgers épicés



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de viande hachée de porc

1/2 chorizo

1 poivron rouge

sel et poivre

3 feuilles laitue romaine

1 oignon rouge

ketchup

moutarde

10 minipistolet

Méthode de préparation

- 1.** Assaisonnez la viande hachée de poulet de sel et poivre.
- 2.** Retirez la peau du chorizo et coupez-le en très petits morceaux (ou utilisez un robot de cuisine).
- 3.** Coupez le poivron en quartiers et disposez-les sous le gril du four, côté peau vers le haut.
- 4.** Attendez qu'ils noircissent. Mettez les quartiers sous film et laissez-les refroidir. Retirez la peau et coupez finement le poivron.
- 5.** Mélangez la viande hachée, le chorizo et le poivron. Façonnez-en 10 petits burgers et aplatissez-les. Faites-les griller à la poêle.
- 6.** Badigeonnez les côtés des minipistolets d'un peu de moutarde et de ketchup. Garnissez-les de salade, d'un burger et d'un peu d'oignon rouge.
- 7.** Refermez le petit pain en le maintenant à l'aide d'un cure-dent.