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.**