



Mini burger au chèvre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 2 heures

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les mini-burgers

- 250 g de farine
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel
- 120 g de lait tiède
- 2 c. à café de levure de boulanger en grains
- 50 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 càs de graines (pavot, sésame, ...)
- fleur de sel

Pour la garniture

- 400 g de viande hachée
 - 2 bûches de chèvre Soignon Sainte Maure
 - 1 poignée de pousses d'épinards
 - 1/2 courgette (ou 2 gros cornichons russes)
 - 2 tomates
 - 6 tranches de lard fumé
 - Ketchup
 - 20 g de beurre
 - sel, poivre
1. Préparez les mini-burgers. Versez le lait dans un saladier et diluez-y la levure. Ajoutez le beurre et l'œuf battu. Dans un robot pétrisseur mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez la préparation liquide dans le robot et pétrissez pendant 5 minutes.
 2. Couvrez d'un film alimentaire et laissez lever la pâte dans un endroit tiède pendant 1 h 30 (la pâte doit doubler de volume).
 3. Sur un plan de travail fariné, rabattez la pâte pour chasser l'air et divisez-la en 16 petits pâtons.
 4. Rabattez chaque pâtons en ramenant les bords vers le centre. Formez des boules et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez les boules avec la paume de la main. Couvrez d'un torchon et laissez lever encore pendant 30 minutes.
 5. Préchauffez le four à 200° C. À l'aide d'un pinceau, dorez les boules avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Parsemez de fleur de sel et de graines et enfournez pour 10 minutes.
 6. Préparez les steaks. Formez 16 petites boules de viande et aplatissez-les. Dans une poêle, faites mousser le beurre à feu vif et faites cuire les steaks 30 secondes de chaque de côté. Salez, poivrez et déposez une tranche de chèvre sur chaque petit steak.
 7. Dans la poêle faites griller les tranches de lard et coupez-les en 3.
 8. Pour le montage des mini-burgers, coupez les buns en deux et étalez du ketchup sur les deux faces. Garnissez les bases de pousses d'épinards, ajoutez le steak et sa tranche de bûche de chèvre, ajoutez, une rondelle de tomate, un morceau de lard et terminez par une fine tranche de courgette. Couvrez avec les chapeaux et faites-les tenir avec un pic.