



### Mini burgers de saucisson de canard et magret fumé ou séché

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 1/2 saucisson Maison Montfort
- 6 tranches de magrets fumés ou séchés Maison Montfort
- 4 grands pains à hamburger
- 3 cuillères à soupe de guacamole
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 2 tranches de cheddar
- 1 grappe de tomates cerises
- Quelques feuilles de basilic

1. À l'aide d'un emporte-pièce, coupez 3 petits burgers dans chaque pain.
2. Grillez les petits pains au grill pendant 3-4 minutes.
3. Étalez de la moutarde sous les chapeaux.

#### Sur la moitié des burgers

1. Étalez du guacamole sur la base.
2. Disposez deux demi-tomates cerises et le magret fumé.

3. Coupez des carrés de cheddar et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
4. Enfourez 2 minutes pour qu'il soit légèrement fondu.

### **Sur l'autre moitié des burgers**

1. Disposez un carré de cheddar, des tranches de tomates cerises, 2 tranches de saucisson de canard et une feuille de basilic.
2. Faites un tour de poivre du moulin.
3. Refermez avec les chapeaux et maintenez à l'aide d'un cure dents.
4. Servez en apéritif avec des poivrons farcis, un bol de saucisson et quelques tomates cerises.