



Mini Burgers Siciliens



 10 personnes  12 minutes

Astuce

A servir en assiette à partager ou en plat principal.

Ingrédients

- 1,25 kg de Haché Tradition Socopa
- 30 mini pains rustiques
- 10 cl de pistou
- 300 g de tomates séchées
- 100 g de pignons de pin
- 700 g de tomates
- 5 tranches de jambon de Parme
- 300 g de mozzarella di buffala AOC
- 150 g de roquette
- Sel & poivre du moulin
- Huile d'olive

Produit associé

Steak haché rectangulaire 20% MG 100g (6kg)

Préparation

Faire griller les pignons de pin, concasser avec les tomates séchées et mélanger avec le Haché Tradition, assaisonner sel et poivre. Former les steaks dans un emporte-pièce rond de même diamètre que les petits pains. Laver, épépiner les tomates et détailler en petits cubes afin de réaliser un tartare en relevant de pistou. Cuire les steaks façonnés sur la plancha. Dès que vous les retournez, déposer une belle tranche de mozzarella. Ouvrir les petits pains, arroser d'un filet de pistou et faire toaster. Sur la base du pain, dresser le tartare de tomate à l'aide d'un emporte pièce, poser le steak, le jambon en lanières, quelques feuilles de roquette, arroser de pistou, fermer avec le couvercle du pain.