

DES ACCORDS  REMARQUABLES

MINI BURGERS AU FROMAGE

DONNE :
12 PETITES BOUCHÉES

Nul besoin de surveiller votre fournée de petits pains sur le grill; ces petites bouchées sont concoctées dans un moule à muffins pour en faciliter la préparation.

INGRÉDIENTS :

1 petit oignon
 1/4 tasse (50 ml) chapelure
 1 œuf
 2 c. à table (30 ml) (chacune) sauce Worcestershire et moutarde jaune
 1/2 c. à thé (2 ml) (chacun) sel et poivre
 1 lb (500 g) bœuf haché maigre
 3 tranches de fromage cheddar, en quartiers
 Petits pains briochés
 Garnitures comme des oignons tranchés, des cornichons à l'aneth, des tomates et des condiments traditionnels



PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Bien huiler un moule à muffin.

Utilisez une râpe pour râper l'oignon dans un grand bol. Incorporez la chapelure, l'œuf, la sauce Worcestershire, la moutarde, le sel et le poivre. Ajoutez le bœuf à la mixture et mélangez délicatement les ingrédients ensemble. Former 12 boulettes d'égale grosseur.

Préchauffer pendant 5 minutes le moule à muffins huilé. Retirez soigneusement le moule et disposez une boulette dans chaque cavité. Aplatir le bœuf avec le dessous d'un verre huilé. Cuire pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre à lecture instantanée indique 165 °F (74 °C). Garnir de fromage. Cuire une minute additionnelle ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Servir les galettes sur un pain brioché avec les garnitures et les condiments à part.



L'ACCORD :
 WORLD VINEYARD™
 SHIRAZ AUSTRALIEN