



Préparer soi-même des mini-pains à hamburger avec de la mayo à la truffe et du fromage à la truffe



Ingrédients

- 8 mini hamburgers (épicés)
- 8 tranches de fromage à la truffe Henri Willig
- 8 mini-pains à hamburger
- 4 tomates cerises
- 8 cuillères à café de mayonnaise aux truffes Henri Willig
- fusée

La préparation

Des hamburgers avec de la mayo à la truffe et du fromage à la truffe, un délicieux en-cas pour la carte des boissons et un rêve pour tout amateur de truffes.

- Préchauffer le four à 220 degrés.

- Faire chauffer une poêle à frire (sans huile ou autre) et y faire frire les hamburgers pendant environ 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits. Une fois que les hamburgers sont à peu près cuits, placez les tranches de fromage à la truffe sur le dessus. Mettre un couvercle sur la poêle et laisser le fromage fondre.

- Pendant ce temps, faire cuire les pains à burger au four pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Couper les tomates cerises en tranches.

- Une fois les pains refroidis, les ouvrir et étaler la mayonnaise aux truffes sur le fond. (Et éventuellement aussi sur le dessus)

- Garnir ensuite le pain avec le burger, les tomates et la roquette.

 ;

Voilà, un snack savoureux ! Merci @thamargoesbananas pour cette recette facile.

 ;