



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

Méthode de préparation des mini-pains à hamburger avec mayo à la truffe et fromage à la truffe

Prêt pour une version culinaire du hamburger classique ? Essayez nos mini-pains à hamburger avec mayo à la truffe et fromage à la truffe. Que vous organisiez un brunch festif, que vous prépariez un déjeuner de luxe ou que vous souhaitiez servir un apéritif qui impressionne, ces petites gâteries sont un vrai régal. La combinaison des savoureux mini-burgers, enrichis de la saveur unique de la mayo à la truffe et du fromage crémeux à la truffe, rend chaque bouchée inoubliable.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 220 degrés.
- 2: Faire chauffer une poêle à frire (sans huile ou autre) et 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 fondre le fromage.
- 3: Lorsque les hamburgers sont à peu près prêts, placer les tranches de fromage à la truffe sur le dessus. Mettre un couvercle sur la poêle et laisser fondre le fromage.
- 4: Pendant ce temps, faire cuire les pains à hamburger au four pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 5: Couper les tomates cerises en tranches.
- 6: Une fois les petits pains refroidis, les ouvrir et étaler la mayonnaise aux truffes sur le dessous. (Et éventuellement sur le dessus)
- 7: Garnir ensuite le pain avec le hamburger, les tomates et la roquette.
- 8:

Prêt à préparer vos propres mini-pains à hamburger avec de la mayo à la truffe et du fromage à la truffe ?

Ces bouchées simples mais luxueuses sont idéales pour toutes les occasions. Expérimentez avec les garnitures et découvrez votre combinaison préférée. N'oubliez pas de partager vos créations et de savourer chaque bouchée riche en truffes !