



Mini hamburgers avec mayo à la truffe et 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

Bereidingswijze

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

- Préchauffez le four à 220 degrés.

- Faites chauffer une poêle (sans huile ou similaire) et faites frire les burgers pendant environ 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits. Une fois que les hamburgers sont presque prêts, mettez les tranches de fromage à la truffe sur le dessus. Mettez un couvercle sur la casserole et laissez le fromage fondre.

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

- Une fois que les petits pains ont refroidi, ouvrez-les et étalez la mayonnaise à la truffe sur le fond. (Et peut-être aussi sur le dessus)

- Répartissez ensuite le hamburger, les tomates et la roquette sur le petit pain.

Voilà, une délicieuse collation ! Merci @thamargoesbananas pour cette recette facile.