

MINI-HAMBURGERS AU BRIE, LARD FUMÉ ET GELÉE LIEFMANS

Ingrédients

- ECHALOTE 1/2
- BRANCHE DE PERSIL PLAT 1 BRANCHE
- VIANDE HACHÉE MIXTE 100 G
- HUILE D'OLIVE 1 FILET
- LARD FUMÉ 2 PETITES TRANCHES
- MINI PAINS À HAMBURGERS 4
- GELÉE LIEFMANS 2 CÀC
- BRIE 4 TRANCHES

RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C et recouvrez la plaque de papier de cuisson.
2. Pelez et hachez l'échalote. Hachez finement le persil. Mélangez l'échalote et le persil avec la viande hachée.
3. Formez 4 petits hamburgers de viande hachée avec vos mains. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans la poêle et faites dorer les hamburgers 5 minutes à feu moyen.
4. Disposez le lard sur la plaque de cuisson et faites cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce que le lard soit doré et croustillant.
5. Cuisez les mini pains à hamburgers selon les instructions reprises sur l'emballage.
6. Tartinez le dessus et le dessous du mini pain d'une couche de gelée Liefmans. Déposez un hamburger sur le pain, un morceau de brie et une tranche de lard fumé. Déposez l'autre morceau de pain et plantez un cure-dents pour maintenir le tout ensemble.
7. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans



Liefmans
ON THE ROCKS