

Mini-burger avec chutney d'oignons

Portions **+10**



INGRÉDIENTS

600 g d'oignons
200 g de sucre brun
100 ml de porto rouge
Sel
Poivre noir moulu
2-3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe de sauce teriyaki
1 à 2 cuillères à café de sauce Worcester
800 g de viande de bœuf hachée
4 cuillères à soupe d'huile
1 botte de roquette
12 petites tranches de fromage cheddar (environ 10 g chacune)

AUTRES

PETITES BROCHETTES EN BOIS
12 pains à mini-burger, voir la recette



PRÉPARATION

Pour le chutney, épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans une casserole avec du sucre brun et faites chauffer pendant environ 5 minutes. Déglacez avec du porto et assaisonnez avec du sel et du poivre. Laissez mijoter pendant environ 35 à 40 minutes. Ajoutez le vinaigre balsamique au chutney d'oignons. Laissez refroidir.

Assaisonnez le bœuf haché avec 2 cuillères à café de sel, de poivre, de teriyaki et de sauce Worcester. Formez environ 12 petits steaks de viande à partir du mélange. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites cuire les steaks de viande pendant 4-5 minutes en les retournant.

Égouttez sur du papier absorbant. Lavez et essorez la salade. Coupez les pains burger en deux dans le sens de la largeur. Couvrez les moitiés inférieures de chutney d'oignon, d'un steak de viande, de salade et de fromage. Mettez le pain supérieur. Fixez avec des brochettes en bois si nécessaire.