

# Mini-hamburgers Terre et Mer



## Ingrédients pour 24 mini hamburgers:

-	
<i>Pâte à hamburgers</i> ( pour une trentaine de petits pains):	
500g de farine (bio T65)	1 grand carré frais de 75g
10g de sel	2 cuillères à soupe de crème fraîche
30g de poudre de lait écrémé	persil, ciboulette
30g de beurre	1 petite échalote
2 sachets de levure de boulanger instantanée type " Briochin"	sel, poivre
1 oeuf	quelques feuilles de salade verte
225g d'eau	2 tomates
QS graines de sésame et/ou pavot	24 queues de grosses crevettes (scampi)
	12 tranches de bacon
	mélange de sel au poivre, piment et citron

## Préparation:

*Pâte à hamburgers à la machine à pain ( recette provenant du site "Supertoinette"):*

Mettre tous les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué par le constructeur. Lancer le programme "pâte" (1h30).

Lorsque la pâte est levée, faire des petites boules de 25g sur un plan de travail fariné puis les disposer sur une feuille de cuisson. Badigeonner la surface d'un peu de lait à l'aide d'un pinceau puis parsemer quelques graines de pavot ou sésame. Laisser de nouveau lever les boules dans le four à 40°C pendant 45 minutes (ou 1h30 à température ambiante).

Cuisson environ 14 minutes à 200°C.

***Fromage frais aux herbes:***

Mélanger le carré frais et la crème. Incorporer l'échalote et les herbes finement ciselées. Saler et Poivrer.

***Crevettes et Bacon:***

Saisir les queues de crevette à la sauteuse dans un peu d'huile d'olive. Un peu de sel, de poivre, de piment...

Griller les tranches de bacon à la poêle puis les couper en 2.

***Montage:***

Couper chaque petit pain en 2 puis tartiner le fond d'une petite cuillère de fromage aux herbes. Déposer un morceau de feuille de salade, un morceau de tomate, une crevette, une demi tranche de bacon puis le deuxième morceau de pain. Piquer une petite pique en bois pour maintenir le tout.