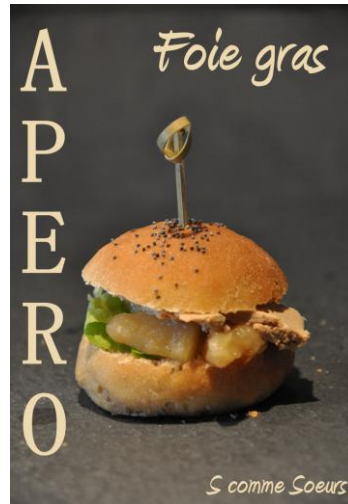


# Mini-hamburgers au foie gras



## Ingrédients pour 25 mini-hamburgers:

*Pâte à hamburgers* (pour 34 petits pains):

500g de farine, 10g de sel, 30g de poudre de lait écrémé, 30g de beurre, 1 sachet de levure de boulanger instantanée "Briochin", 1 œuf, 225g d'eau, QS graines de sésame et/ou pavot.

*Chutney de pommes:*

3 pommes, 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre, 1 cuillère à soupe de miel, le jus d'un 1/2 citron, 4 épices chinoises.

1 boîte de tartina de foie gras "spécial toasts", quelques feuilles de laitue

## Préparation:

Pâte à hamburgers à la machine à pain :

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 le dessus à l'aide d'un pinceau puis parsemer de 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.

Chutney de pommes:

- Eplucher les pommes et les couper en dés. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et cuire à feu doux environ 10 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient fondantes. Laisser refroidir.

Montage des mini-hamburgers:

Couper les petits pains en 2. Mettre un morceau de salade sur le fond puis 1 cuillère de chutney de pommes et enfin un morceau de foie gras.

