



MINI BURGERS SAVEUR DELICE OLIVES

Pour 0 personne — Préparation : 45 min. — Cuisson : 20 min.

Ingrédients :

- 1 Saucis'Délice goût Bœuf Olives Isla Délice
- 250g de semoule extra fine
- 150g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 1 cuill. à soupe de miel
- 1 cuill.à café de sel
- 300g environ d'eau tiède
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- Salade marocaine
- 3 poivrons (tricolores de préférence)
- 2 tomates
- 2 éclats d'ail
- 1 pincée de cumin
- huile d'olive, sel, poivre
- 2 tomates jaunes
- 

Préparation :

Peler les poivrons jusqu'à obtenir une petite peau et non marocaine fraîche, un morceau de saucis' délice, une tranche de Saucis' Délice poivrons Saucis' Délice Isla Délice, faire à 220° pendant 30 min. La pâte doit posséder une consistance à la sortie du four les peler, les épépiner et les couper en dès.

Peler les tomates et les couper en dès.

Dans une poêle, verser une lampée d'huile d'olive et mettre les légumes à suer sur feu doux à moyen. Ajouter l'ail haché et l'assaisonnement. Quand il ne reste plus de liquide, éteindre le feu, débarasser dans un bol et laisser complètement refroidir pour ensuite conserver au frais.

Dégazer le pâton et le diviser en boule de 35/40g.

Tremper le dessus des boules dans un bols de semoule fine et déposer sur une plaque allat au four.

Recouvrir d'un linge et laisser à nouveau reposer 35min.

Enfourner 20min à 210°.