



Petits sandwiches au fromage Dairy Isle

Ingrédients

- 2 lb de bœuf haché (905 g)
- 1 c. à café de sel
- 2 c. à café de poivre
- 1 c. à café d'ail haché
- 1/2 oignon blanc en dés
- Mozzarella Dairy Isle tranchée ou râpée
- 12 petits pains
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 1 c. à soupe de graines de sésame

Method

- Préchauffez le four à 350 °F (175 °C).
- Mélangez le bœuf, le sel, le poivre et l'ail dans un bol.
- Formez des boulettes de bœuf de 2 oz puis aplatissez-les.
- Faites cuire au four pendant 20 minutes. Réservez.
- Coupez les petits pains en deux.
- Placez le bœuf cuit sur les petits pains puis les oignons et le fromage.
- Placez ensuite la moitié supérieure du pain.
- Badigeonnez le dessus avec du beurre fondu puis saupoudrez avec les graines de sésame.
- Faites cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré et le fromage fondu.
- Servez avec vos condiments et garnitures préférés, comme des légumes verts, de la sauce sriracha, des croustilles, du beurre d'arachide ou même de la confiture de fraises pour un petit sandwich à votre façon.