



Les plats principaux

The real cheesy burger

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 boule de mozzarella (en tranches)
1 cuillère à café de poivre de cayenne
3 cuillères à soupe de sauce Worcester
4 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe poudre de paprika
8 tranches de lard petit déjeuner
4 cuillères à café de moutarde
4 cuillères à soupe de chapelure
4 cuillères à café de ketchup
2 cuillères à café de tabasco
800 grammes de boeuf haché
2 cornichons (en tranches)
1 salade (frissante)
1 oignon (rouge)
1 gousse d'ail
4 petit pains
huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Mélangez le haché avec l'ail, la sauce Worcester, le paprika en poudre et le poivre de Cayenne. Ajoutez l'œuf, la chapelure et une pincée de sel puis mélangez bien le tout. Formez 4 hamburgers avec le haché. Réservez au frigo.

Dans un plat mélangez les anneaux d'oignon avec le vinaigre et une pincée de sel. Mettez à part. Cuisez le lard croquant dans une poêle sèche.

Huilez les burgers avec l'huile d'olive et rôtissez-les bien d'un côté. Après 1 minute retournez-les et badigeonnez le côté cuit avec une ½ cc de moutarde et un peu de tabasco. Retournez de nouveau les burgers après 1 minute et badigeonnez aussi l'autre côté avec ½ cc de moutarde et du tabasco. Faites cuire les burgers encore 1 minute et déposez ensuite dessus les tranches de fromage et de lard.

Coupez les petits pains en deux et déposez les côtés de la coupe un peu sur le barbecue. Enduisez les petits pains de mayonnaise et de ketchup puis déposez sur chacun 2 feuilles de salade, le burger avec le fromage et le lard, des tranches de cornichon et enfin l'oignon rouge. Servez immédiatement.

Conseil:

Au chorizo

Mélangez au haché 70 g de dés de chorizo. Remplacez la mayonnaise et le ketchup par une compote de tomates : faites une compote en cuisant 1 tomate en dés, 1 oignon ciselé et 2 cc de paprika en poudre dans un peu d'huile d'olive. Laissez mijoter 15 minutes. Enduisez les petits pains avec la compote, déposez dessus le burger et terminez par un peu de rucola.

Au fromage persillé

Remplacez la mayonnaise et le ketchup par 80 g de compote d'oignon dont vous enduisez les burgers. Remplacez les tranches de mozzarella par 120 g de fromage persillé émietté.

