



Les plats principaux

Burger pour l'amateur

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes viande hachée (de porc)
300 grammes viande hachée (de boeuf)
4 feuilles de salade pommée (lavées et séchées)
1 tomate (grande, coupées en rondelles)
1 oignon (gros, coupé en fins anneaux)
4 cuillères à café de pickles
4 tranches cheddar
8 tranches de bacon
4 pains hamburger

Méthode de préparation

Chauffez le barbecue à feu moyen. Mélangez les hachés dans un plat et faites-en 4 hamburgers. Enveloppez les burgers avec le lard. Grillez les hamburgers à la cuisson souhaitée, le plus souvent 3 à 4 minutes par côté pour moyen-saignant à moyen. Déposez une tranche de cheddar sur chaque burger pendant la dernière minute de cuisson, jusqu'à ce qu'elle fonde.

Coupez les pains hamburger en deux et rôtissez-les brièvement sur le barbecue jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants. Tartinez-les avec le pickles. Déposez ensuite une feuille de salade suivie d'une rondelle de tomate et de quelques anneaux d'oignon. Déposez-y le burger avec le cheddar puis placez l'autre moitié des petits pains sur les burgers garnis.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

