



# Little Big Mac



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



# Ingrédients

## Pour la sauce

150 grammes de mayonnaise fraîche  
1 cuillerée à thé cornichon (émincés)  
1 cuillerée à thé de vinaigre blanc  
1 cuillerée à thé de moutarde douce  
1 gousse d'ail (petite, pressée)  
1 cuillère à soupe d'oignon blanc (émincés)  
1/2 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)  
1 pincée de sel

## Pour les hamburgers

200 grammes de haché de bœuf  
sel et poivre  
4 tranches de cheddar  
4 pains hamburger (petits)  
1/2 oignon blanc (petit, émincé)  
1/8 laitue iceberg (émincée)  
1 cornichon (en fines rondelles)

# Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord la sauce. Mélangez tous les ingrédients dans un récipient. Couvrez et réservez au frigo.



- 2.** Salez et poivrez la viande de bœuf hachée et divisez-la en quatre boulettes. Aplatissez-les pour en faire des burgers. Grillez-les au barbecue. Retournez-les et couvrez le côté déjà cuit d'une tranche de fromage. Poursuivez la cuisson et retirez-les du gril.
- 3.** Garnissez chaque petit pain d'un peu de sauce. Ajoutez l'oignon et un peu d'iceberg. Dressez les burgers au fromage sur les petits pains et ajoutez quelques rondelles de cornichon. Ajoutez encore un peu d'iceberg et de sauce par-dessus. Couvrez les burgers de l'autre moitié des petits pains.