



Le meilleur burger de l'année



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

600 grammes de haché de bœuf (filet américain)
sel et poivre
sauce worcestershire (quelques gouttes)
1 oignon (émincé)
4 cuillerées à thé de moutarde
4 tranches de cheddar
1 poivron rouge (en quartiers)
4 pistolets
1 sachet roquette
mayonnaise fraîche
ketchup
3 cornichons (en rondelles)
4 cuillerées à thé d'oignons frits

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le bœuf haché, le sel, le poivre, la sauce Worcestershire et l'oignon émincé. Confectionnez quatre burgers et badigeonnez un côté de chaque burger de moutarde. Grillez les burgers au barbecue. Commencez par cuire la face couverte de moutarde. Retournez-les et recouvrez-les immédiatement d'une tranche de cheddar. En même temps, grillez les quartiers de poivron.
- 2.** Ouvrez les pistolets et grillez leur face coupée quelques secondes au barbecue. Surveillez-les pour éviter qu'ils ne brûlent.
- 3.** Préparez les burgers : garnissez les pistolets de roquette, d'un peu de mayonnaise, d'un quartier de poivron, d'un burger au fromage fondu, de ketchup, d'oignons frits et de cornichon.
- 4.** Couvrez de l'autre moitié du pistolet et fixez éventuellement le burger à l'aide d'un bâtonnet.