

BURGER AU BARBECUE

Le traditionnel cheese à la flamme !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 4 petits pains buns aux graines de sésame
- 4 steaks hachés du boucher
- 4 tranches de cheddar
- 1 pickle
- Salade verte
- Ketchup
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- 1) Commencer par préparer le barbecue avec de jolies braises qui crépitent (...ou un barbecue électrique pour les plus flemmards !).
- 2) Faire griller les steaks hachés sur le grill avec du sel et du poivre du moulin. Quand la cuisson souhaitée est atteinte, déposer les tranches de cheddar dessus et laisser quelques instants pour que le fromage commence à fondre sur le barbecue.
- 3) Ouvrir les pains buns en deux et les faire toaster sur le grill.
- 4) Monter les burgers :
 - Sur le dessous des pains, étaler du ketchup.
 - Ajouter le steak grillé surmonté de sa tranche de cheddar fondu.
 - Disposer un lit de salade verte et une rondelle de pickle.
 - Fermer les petits pains avec leur chapeau toasté au grill.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Traditionnel cheese burger à la flamme ou burger de chef aux légumes grillés (aubergine, courgette, poivron...) à vous de laisser place à votre imagination !

→ Ketchup, mayonnaise, moutarde, sauce barbecue... à décliner à toutes les sauces.