

RICARDO

cuisine.com

HAMBURGERS TRIPLES ÉPICÉS

préparation 30 minutes

cuisson 10 minutes

portions 4

Assaisonnement

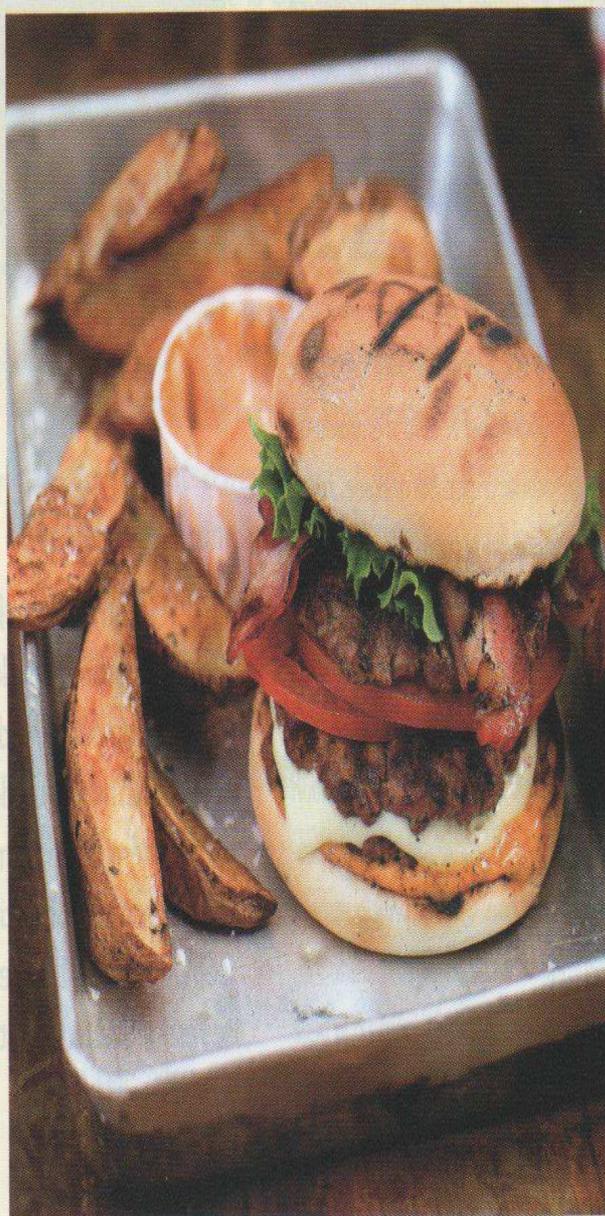
- 15 ml (1 c. à soupe) de sel
- 10 ml (2 c. à thé) de paprika
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poudre d'ail
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel de céleri

Mayonnaise épicée

- 125 ml (½ tasse) de mayonnaise
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre de chili
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon

Hamburgers

- 675 g (1 ½ lb) de bœuf haché maigre
- 8 tranches de bacon
- 4 tranches de fromage mozzarella
- 4 pains à hamburgers
- 1 tomate, coupée en fines tranches
- 4 feuilles de laitue frisée



Assaisonnement

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
Réserver.

Mayonnaise épicée

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
Réfrigérer.

Hamburgers

Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille. Façonner douze galettes de bœuf haché très minces. Griller le bacon au barbecue. Griller les galettes environ 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Saupoudrer généreusement d'assaisonnement. Une minute avant la fin de la cuisson, déposer les tranches de fromage sur quatre galettes. Griller les pains.

Montage

Tartiner les pains de mayonnaise épicée. Déposer la viande garnie de fromage sur la base des pains. Ajouter une

deuxième galette et garnir de tomates. Ajouter la dernière galette. Garnir de tranches de bacon et de laitue. Couvrir avec les pains. Utilisez le reste des assaisonnements sur des côtelettes de porc ou sur du poulet.

Pour d'autres recettes tout aussi inspirantes, consultez le site ricardocuisine.com