



Toque & Tablier



Barbecue American cheeseburger

Pour 4 personnes.
Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

L'épicier:

- 4 pains à hamburger
- 2 cuillères à soupe de sauce barbecue
- 2 cuillères à soupe de moutarde mi forte
- Huile, sel et poivre
- 2 cuillères à soupe rases de sucre

Le boucher :

- 4 steaks hachés de bœuf
- 8 tranches de bacon

Le fromager :

- 8 tranches de cheddar

Le primeur :

- 2 oignons

1. Faites chauffer de l'huile dans une poêle, coupez l'oignon en rondelles (voir le geste du chef pour le faire facilement) et faites-le blondir (sans le faire colorer) pendant 15 minutes sur feu modéré et couvert avec le sucre. Réservez.
2. A sa place, faites cuire le bœuf. Réservez. Sur feu vif, versez un peu d'eau dans la poêle, laissez l'eau s'évaporer en grattant les sucs de cuisson avec une spatule. Versez ce jus sur le bœuf, salez et poivrez. Couvrez-le d'un papier d'aluminium. A la place, faites cuire le bacon pour qu'il soit croustillant. Réservez.
3. Nappez la base du pain de moutarde, posez les oignons, puis une tranche de cheddar, une tranche de bacon puis le steak haché. Posez une tranche de cheddar puis une

tranche de bacon. Nappez le chapeau du pain de sauce barbecue. Appuyez et envoyez !

Servez avec des frites (les Just au four de Mc Cain sont très peu grasses et très bonnes !)