



HAMBURGER POUR 6 PERSONNES

AVEC SAUCE BBQ MAISON

INGRÉDIENTS (pour six personnes)

- 1 pain turc
- 800 g de viande de bœuf hachée
- 1 grande tomate beefsteak (ou cœur de bœuf)
- 1 oignon rouge
- 1/8 de laitue
- 1/8 de salade iceberg
- 3 grands cornichons
- Mayonnaise
- Assaisonnement de grillade
- 4 tranches épaisses de bacon
- Sel et poivre

Pour la sauce BBQ :

- 1 bouteille de ketchup
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe d'ail semoule
- 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe d'oignon semoule
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Un peu d'eau

USTENSILES

Campingaz Xcelerate 400 S

1

Assaisonnez la viande hachée avec votre assaisonnement de grillade préféré (ou utilisez du sel et du poivre) et formez une grosse boule. Appuyez-la à plat avec votre main plate pour qu'elle tienne parfaitement dans le plat.

2

Faites chauffer une poêle à griller avec une goutte d'huile sur un réchaud à gaz et faites cuire les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirez le bacon de la poêle et conservez la graisse.

3

Faites cuire la viande hachée dans la même poêle à feu moyen/élevé et faites cuire le hamburger pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit.

4

Ajoutez les ingrédients de la sauce barbecue dans une casserole et faites bouillir doucement en remuant constamment. Laissez la sauce refroidir légèrement.

5

Pendant ce temps, coupez le pain en deux et coupez les légumes et la salade en fines tranches.

6

Garnissez le pain avec les légumes, le bacon et la mayonnaise.

7

Posez le hamburger sur le dessus ou entre les deux et versez un peu de sauce sur la viande.

8

Placez le haut du pain sur le dessus et fixez-le avec quelques piques à brochette avant de couper le hamburger en tranches !

Bon appétit !