

# HAMBURGER CLASSIQUE AU BACON & CHEDDAR

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)



500 g  
viande de bœuf hachée



8 tranches  
de bacon



4 tranches  
de cheddar



1 oignon rouge  
tranché



Feuilles  
de laitue



2 tomates  
tranchées



4 c.à.s  
sauce barbecue



4 c.à.s  
de mayonnaise



sel, poivre  
du moulin



4 buns  
pour burger

## LA RECETTE

1. Préchauffez votre gril à feu moyen-élevé.
2. Divisez la viande de bœuf en quatre portions égales et formez des galettes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Faites cuire les galettes de hamburger, ainsi sur le gril pendant environ 4 à 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits selon votre préférence.
4. Dorez le bacon dans une poêle, puis égouttez-le. Faites ensuite dorer les rondelles d'oignon dans la graisse de bacon.
5. Ajoutez le cheddar sur les galettes pour le faire fondre pendant les dernières minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps, faites griller légèrement les pains à hamburger sur le gril.
7. Assemblez les hamburgers : tartinez une cuillère à soupe de mayonnaise sur la moitié supérieure de chaque pain à hamburger. Placez une tranche de bacon croustillant sur la moitié inférieure, ajoutez la sauce barbecue, la galette de bœuf avec cheddar fondu, les rondelles d'oignon dorées, les légumes, puis refermez avec la moitié supérieure du pain.

Le meilleur  
bun à burger  
frais !

  
MADE IN  
LUXEMBOURG  
**JOS/JEAN-MARIE**  
BOULANGERIE & PÂTISSERIE



Les Ailes Imaginaires 2022  
Minervois Rouge Domaine Pujol

La Cave  
des  
Sommeliers

La suggestion  
du caviste