



5 15

Burger au bacon et fromage en grains

PORTIONS
4TEMPS DE
PRÉPARATION
15 minutesTEMPS DE
CUISSON
8 minutes

Information nutritionnelle

Par portion : calories 680; protéines 41 g; matières grasses 34 g; glucides 50 g; fibres 3 g; fer 5 mg; calcium 278 mg; sodium 1500 mg

Laissez-vous tenter par ce burger 100% décadent agrémenté de fromage en grains et de notre ingrédient secret. Ce classique du barbecue avec une légère twist fera saliver toute la tablée!

Ingrédients

- 450 g (environ 1 lb) de bœuf haché mi-maigre
- 100 g (3 1/2 oz) de fromage en grains
- 60 ml (1/4 de tasse) d'échalotes sèches (françaises) hachées
- 20 ml (4 c. à thé) d'Épices à steak Mélange costaud El-Ma-Mia
- 1 œuf
- 80 ml (1/3 de tasse) de chapelure nature
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- 4 pains à hamburger
- 80 ml (1/3 de tasse) de sauce barbecue
- 8 tranches de bacon cuites coupées en deux
- 1 tomate coupée en tranches
- 8 feuilles de laitue Boston

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 2 Dans un bol, mélanger le bœuf haché avec le fromage en grains, les échalotes, les épices à steak, l'œuf, la chapelure et le persil.
- 3 Façonner quatre galettes avec la préparation.
- 4 Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer les galettes. Fermer le couvercle et cuire de 4 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que l'intérieur des galettes ait perdu sa teinte rosée.

- 5 Faire griller les pains à hamburger quelques secondes sur la grille supérieure du barbecue.
- 6 Garnir les pains d'une galette de bœuf, de sauce barbecue, de bacon, de tomate et de laitue.