

MINI-BURGERS BACON INVASION ET KETCHUP DE JALAPENOS

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

285
CALORIES

19 g
PROTÉINES

23 g
GLUCIDES

13 g
MATIÈRES GRASSES

10
minutes
PRÉPARATION

10 à 12
minutes
CUISSON

12 mini
PORTIONS

COUPES



Bacon



Porc haché

INGRÉDIENTS

LE KETCHUP DE JALAPENOS

4.4 lb	Tomates, vidées et coupées en cubes	2 kg
4	Oignons moyens, hachés	4
2	Poivrons rouges, en cubes	2
8	Piments jalapenos, épépinés et coupés en cubes	8
2 c. à table	de sel	30 ml
4 tasses	de sucre brun	1 L
3 tasses	de vinaigre blanc	750 ml
1/3 de tasse	d'épices à ketchup, dans un coton à fromage	80 ml
Au goût	Poivre du moulin	Au goût

LE BURGER

12	Tranches de bacon du Québec	12
17 oz	de porc du Québec haché extra-maigre	500 g
2	branches de thym, effeuillé	2
1/4	de botte de persil plat, effeuillé, haché	1/4
2 c. à table	de beurre de cacao Mycryo	30 ml
12	finest tranches de cheddar vieilli	12
12	mini-pains à burger	12
4 c. à table	de ketchup aux jalapenos	60 ml
1	pomme, en fines tranches	1
1	barquette de micro-pousses d'oignon	1
Au goût	Sel et poivre	Au goût

PRÉPARATION

LE KETCHUP DE JALAPENOS

Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients. Puis réduire le feu et laisser mijoter 2 à 3 heures.

LE BURGER

1. Dans une poêle, cuire les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Hacher finement.
2. Préchauffer le BBQ à température maximale.
3. Dans un bol, ajouter au porc du Québec haché, le bacon haché, le thym, le persil, du sel et du poivre au goût et mélanger le tout.
4. Former 12 boulettes de viande de la taille d'une balle de golf.
5. Saupoudrer les boulettes de beurre de cacao Mycryo et cuire sur la grille chaude, environ 3 minutes de chaque côté.
6. Disposer le fromage sur les boulettes à peine sorties du BBQ.

7. Trancher les mini-pains à burger en deux, garnir chacun d'une cuillère à table de ketchup aux jalapenos, ajouter une boulette de viande, une tranche de pomme et des micro-pousses d'oignon.