



Double burgers de bœuf grillés empilés avec bacon et mayo chipotle-moutarde

Burgers à griller 30 minutes



Bœuf haché
500 g | 1 000 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Pain artisan
2 | 4



Chapelure
italienne
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange roquette
et épinards
56 g | 113 g



Tomate
1 | 2



Cornichon
à l'aneth, en
tranches
90 ml | 180 ml



Cheddar, râpé
¼ tasse |
½ tasse



Sauce au chipotle
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Assaisonnement BBQ
2 c. à soupe |
4 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Salier, poivrer** et saupoudrer de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**assaisonnement BBQ**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à la mi-cuisson.)

4



Griller les galettes

- Disposer les **galettes** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (REMARQUE : Pour 4 pers., ne pas surcharger le barbecue; cuire en 2 étapes, au besoin.)
- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, garnir de fromage avec précaution. Refermer le couvercle et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Transférer les **galettes** dans une grande assiette.

2



Cuire le bacon et préparer

- Entre-temps, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter les **cornichons** en réservant **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **saumure** dans un bol moyen. Jeter le reste de la saumure.
- Dans le bol contenant la **saumure**, ajouter **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **moutarde** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates**, puis remuer pour enrober.

3



Former les galettes

- Recouvrir une autre plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un grand bol, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste de l'assaisonnement BBQ** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 4 boulettes** (8 boulettes) de **taille égale**, puis disposer sur la plaque à cuisson préparée.
- Couvrir les **boulettes** d'un autre morceau de papier parchemin, puis les aplatir en **galettes** d'une épaisseur de 0,5 cm (¼ po) à l'aide d'une casserole à fond épais. Jeter la feuille de papier parchemin supérieure, puis enfoncer légèrement le pouce dans **chaque galette**. (REMARQUE : Ne pas percer les galettes!) Elles devraient être aussi minces que possible.

5



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux. Déposer les **moitiés** sur la grille, côté coupé vers le bas. Griller pendant 30 s, jusqu'à ce que les **pains** soient bien chauds. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **sauce au chipotle**, la **mayonnaise** et le **reste de la moutarde**. **Salier et poivrer**.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette** et les **tomates** (celui de l'étape 2), ajouter le **mélange roquette et épinards**. Bien mélanger.
- Défaire les **tranches de bacon** en deux.
- Répartir les **quartiers de pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes. Étendre un **peu de mayo chipotle-moutarde** sur les **pains**, puis garnir les **tranches de pain inférieures** des **cornichons**, des **galettes** et du **bacon**. Refermer les **burgers**.
- Servir le **reste de la mayo chipotle-moutarde** comme trempette.