Cheeseburgers à l'envers

Métrique ▼

Pour 4 ▼ personnes

INGRÉDIENTS

110 g de bacon
680 g de steak de surlonge haché ou autre boeuf haché
170 g de cheddar fumé ou autre fromage, râpé grossièrement
Gros sel (casher ou de mer) et une grande quantité de poivre noir fraîchement moulu
Pour le service :
4 pains à hamburger
30 ml de beurre fondu (facultatif)
Feuilles de roquette, lavées
Tranches de tomate
Tranches d'oignon
Cornichons
Mayonnaise au chipotle

Recettes du maître du Grill

Cette recette a été conçue et réalisée par **Steven Raichlen**

(0 vote)

Évaluer

Préparation : 15 min

Macération :

Cuisson : 15 min

INSTRUCTIONS

Préchauffer le gril à feu élevé et déposer le bacon sur la grille. Brunir le bacon de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Transférer le bacon sur du papier absorbant. Laisser reposer à la température ambiante, puis émincer.

Mettre le boeuf haché dans un bol. Ajouter le bacon, le fromage râpé, l'ail et une bonne quantité de sel et de poivre. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Se mouiller légèrement les mains avec de l'eau froide et diviser la viande en portions égales. Façonner des boulettes à hamburger de 1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur.

Placer les boulettes dans une assiette recouverte d'une pellicule de plastique et laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson. Enduire l'intérieur des pains de beurre fondu (si désiré).

Chauffer à nouveau le barbecue à feu élevé. Cuire les boulettes à hamburgers de 4 à 6 min de chaque côté (ou tel que nécessaire) dans une poêle à barbecue ou un gril auto-portant, de 4 à 5 min en tout si elles cuisent sur un gril à contact direct.

Faire rôtir les pains sur le gril de 1 à 2 minutes. Déposer une boulette de viande sur chacun des pains et garnir de laitue, de tomate, d'oignon, de cornichons et tout autre condiment de votre choix.