

# Burger de boeuf au bacon et cheddar

Servi avec mayonnaise piquante

Métrique ▼

Pour 4 ▼ personnes

## INGRÉDIENTS

750 g de boeuf haché maigre  
8 tranches de bacon cuites et refroidies  
375 ml de fromage cheddar râpé  
30 ml d'oignon vert haché  
15 ml d'ail haché  
15 ml de chili haché  
Sel et poivre, au goût  
4 pains à burger

## Recettes conçues et réalisées par des chefs

Incluant les recettes du maître du Grill

(0 vote)

Évaluer

**Préparation :** 20 min

**Macération :** 1 h

**Cuisson :** 10 min

## SUGGESTIONS DE VINS

par [Jacques Orhon](#)

Un rouge du sud de l'Espagne tout en fruit à base du cépage monastrell, comme un jumilla non dénué de souplesse, ou un côtes du roussillon de 3 à 5 ans, un cru de la Catalogne française, charnu et fruité à souhait. Un bon choix : Taja Jumilla, Mähler-Besse.

**Ce vin à la SAQ**

## INSTRUCTIONS

Hacher le bacon puis ajouter au boeuf haché le fromage et tous les autres ingrédients. Mélanger le tout et former 6 boulettes. Creuser un peu le centre des boulettes. Ceci permettra au collagène de la viande de se développer sans déformer la boulette. Le collagène est responsable du gonflement de la viande. Faire reposer 1 heure au froid.

Préchauffer le barbecue et huiler la grille.

Griller les burgers pendant environ 5 min, sans les couvrir et sans presser la viande. Les retourner à l'aide d'une spatule et continuer la cuisson 4 à 6 min pour une cuisson saignante, 6 à 8 minutes pour une viande rosée, et 8 à 10 min pour un burger bien cuit.

Servir dans des petits pains à burgers avec les garnitures de votre choix et la **mayonnaise piquante**.

## ACCOMPAGNEMENTS SUGGÉRÉS

Mayonnaise piquante