

CLASSIC BEEF

4 personnes10 minutesfacile



Ingrédients

- 4 Brioch'Burgers Spicy Barbecue
- 4 steaks hachés (environ 120–150 g chacun)
- 4 tranches de bacon fumé rondes
- 1 grosse tomate (ou 2 moyennes)
- 2 poignées de mâche
- 2 poignées de jeunes pousses
- 4 tranches de cheddar
- 4 cuillères à soupe de sauce barbecue

Préparation

Laver la tomate et couper en 8 tranches épaisses (2 par burger).

Rincer et égoutter la mâche et les jeunes pousses.

Étaler 1 cuillère à soupe de sauce barbecue sur la partie basse de chaque bun.

Cuire les steaks hachés sur une plancha ou une poêle bien chaude, 3 à 4 minutes par face, selon la cuisson désirée.

En parallèle, griller les tranches de bacon environ 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Monter les burgers

Mettre au four à 180°C (th.6) pendant 5 minutes, juste le temps de faire fondre le cheddar et de réchauffer le pain.

Astuce

Servir avec des frites maison ou une salade coleslaw pour un repas complet et gourmand !