

Hamburger au fromage et au bacon, mélange d'épices à frotter maison

Pour 4 gros burgers:

Galettes de viande:

- 2 lb de boeuf haché
- 1 c. à soupe de poudre de soupe à l'oignon
- 1/4 c. à thé de piment de Cayenne
- 1 oeuf
- 1/4 tasse d'eau froide
- 4 tranches de bacon de dos (1/2 po d'épais) (j'ai utilisé du bacon ordinaire)
- Tranches minces de fromage cheddar moyen (j'ai utilisé le cracker barrel jaune)
- Mélange d'épices à frotter pour le championnat de barbecue (**voir recette plus bas**)

Accompagnements:

- 4 gros pains kaiser
- Moutarde
- Oignons et poivrons rouges caramélisés sur le grill

Mélange d'épices du championnat de barbecue:

- 1 tasse de sucre
- 1/3 tasse d'assaisonnement au chile (poudre de chili pour moi) (utiliser un mélange commercial ou pour une touche un peu différente, essayer un mélange de vrais piments forts moulus)
- 1/3 tasse de poivre noir moulu
- 1/3 tasse de paprika
- 1/4 tasse de sel de céleri
- 1/4 tasse de sel d'ail
- 1/4 tasse de sel d'oignon
- 1/4 tasse de sel assaisonné

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Conserver dans un pot à épices.

Dans un grand bol, combiner le boeuf, la poudre de soupe, le piment de Cayenne, l'oeuf et l'eau et mélanger délicatement avec les mains, sans trop manipuler la viande. Mouiller les mains dans l'eau froide et donner au mélange la forme de 8 galettes minces, chacune d'au moins 2,5 cm (1 po) de diamètre de plus grand que le bacon de dos.

***Note de Kat:** si vous utilisez du bacon ordinaire, le faire cuire avant et ne pas l'introduire entre les galettes, mais sur le dessus lors du service.

Sur 4 des 8 galettes, placer les tranches minces de fromage pour couvrir la même grandeur que celle du bacon de dos. Mettre une tranche de bacon sur le fromage et ajouter du fromage tranché mince sur le bacon de dos. Déposer une autre galette sur le dessus et sceller les bords. Enrober chaque galette avec de la moutarde et saupoudrer du Mélange d'épices à frotter pour le championnat de barbecue, si désiré.

Préparer le grill pour une chaleur directe moyenne. Faire griller les hamburgers de 12 à 15 minutes, en les retournant 1 ou 2 fois. Si le fromage commence à couler, c'est qu'il est prêt. Placer les galettes sur les pains avec les accompagnements et déguster.

Note: Pour un goût différent, faire l'expérience avec des fromages assaisonnés, comme le Jack au jalapeno ou le havarti au carvi, au lieu du cheddar.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du Livre *Le barbecue et ses secrets*)