

Big Mac maison

Ingrédients:

500g de boeuf haché
1/2 sachet de soupe à l'oignon
4 tranches de fromage orange, style single
4 pains hamburger
4 feuilles de laitue
1 demi oignon haché
Quelques cornichons

Sauce à Big Mac:

1/2 tasse de mayonnaise
4 c. à thé de relish
1 c. à table d'oignon haché
1 c. à thé de sucre
2 c. à table de vinaigrette française
1 pincée de sel
1/2 c. à thé de vinaigre

Préparation:

Mélanger ensemble le boeuf haché et le demi sachet de soupe à l'oignon. Saler et poivrer. Former 4 galettes. Cuire sur le barbecue. Lorsque les boulettes sont cuites déposer une tranches de fromage sur chacune.

Déposer une galette sur chaque pain. Garnir d'oignons, de laitue et de cornichons. Beurrer le pain du haut avec la sauce à Big Mac. Refermer le tout et servir avec des frites.

Sauce à Big Mac:

Mélanger ensemble tout les ingrédients de la sauce. Laisser reposer au frigidaire quelques heures.

À table avec les soeurs Bellegarde <http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>