

Club burgers au fromage (Bedon Gourmand)

Encore un autre excellent hamburger tiré de la revue Je Cuisine Burgers et sandwiches. Cette fois-ci, j'ai opté pour un pain différent. Il était vraiment très bon.

Ingrédients:

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 pains à hamburgers

Pour les galettes

- 450 g de boeuf haché mi-maigre
- 1/2 oignon haché
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à thé d'ail haché
- 1 c. à thé de thym frais haché
- Sel et poivre au goût

Pour la sauce

- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de miel

Pour la garniture

- 8 tranches de bacon cuit
- 4 tranches de tomate
- 8 tranches de mozzarella
- 4 feuilles de laitue Boston

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients des galettes et réserver au frais 30 minutes.
2. Dans un autre bol, mélanger ensemble les ingrédients de la sauce. Réserver au frais.
3. Au moment de la cuisson, façonner 8 galettes d'environ 1/2 po d'épaisseur.
4. À puissance moyenne-élevée, cuire les galettes sur le barbecue de 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que l'intérieur des galettes ait perdu sa teinte rosée. Griller les pains 1 minute.
5. Garnir à votre goût!!