

Mini-burger, double fromage et bacon

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 25 minutes (si dans le four)

Portions: 10 mini-burgers

Ingrédients 2 oz de fromage à la crème (57 g)

2 c. à soupe (30 ml) de piment chipotle hachés finement dans sa sauce adobo

1 oeuf

1/3 de tasse (75 ml) de chapelure fraîche

2 c. à soupe (30 ml) de sauce barbecue (moi la sauce légèrement assaisonnée de Heinz 57 pour poulet et côtes levées)

1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon

2 c. à soupe (30 ml) de lait

1/4 c. à thé (1 ml) d'origan séché

1/4 c. à thé (1 ml) de flocons de piment

sel et poivre

1 lb (454 g) de bœuf haché maigre

10 mini-pains à hamburger, petits pains ciabatta

Ingrédients de la garniture pour le montage des burgers

1/4 de tasse (60 ml) de sauce barbecue

5 tranches de bacon, cuites et coupées en deux (moi bacon pré-cuit)

1 tasse (250 ml) de fromage cheddar fort râpé

Préparation

1) Dans un bol, mélanger le fromage à la crème aux piments chipotle jusqu'à consistance lisse et mettre de côté.

2) Dans un autre bol, fouetter ensemble l'oeuf, les 2 cuillères à soupe de lait, la chapelure, la sauce barbecue, moutarde, origan, les flocons de piment, le sel et le poivre. Combiner ensuite au boeuf haché et bien mélanger; diviser en 20 portions.

Préparation

1) Dans un bol, mélanger le fromage à la crème aux piments chipotle jusqu'à consistance lisse et mettre de côté.

2) Dans un autre bol, fouetter ensemble l'oeuf, les 2 cuillères à soupe de lait, la chapelure, la sauce barbecue, moutarde, origan, les flocons de piment, le sel et le poivre. Combiner ensuite au boeuf haché et bien mélanger; diviser en 20 portions.

source: Best Recipes

Note: La prochaine fois, j'ajouterai des oignons à la viande haché.

Pour la cuisson des boulettes, j'ai tout simplement cuit au four sur une tôle à biscuits recouverte de papier d'aluminium enduit de pam 25 minutes à 350°F.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule

