

Hamburgers doubles à l'Américaine (Bedon Gourmand)

Ingrédients de la sauce

- 3/4 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse d'oignon haché finement
- 1 c. à soupe de vinaigrette française du commerce (j'ai pris la Milles-Iles)
- 1 c. à soupe de relish sucrée
- 1 c. à soupe de cornichons à l'aneth, hachés finement
- 1 c. à thé de cassonade
- 1 c. à thé de ketchup
- 1 c. à thé de vinaigre blanc
- Sel et poivre

Hamburgers

- 4 pains à hamburgers
- 675 g de boeuf haché maigre
- 4 tranches de fromage orange
- Tranches de cornichons à sandwich
- Laitue iceberg émincée

Préparation

1. **Pour la sauce** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Réfrigérer.
2. **Pour les hamburgers** Préchauffer le barbecue à puissance élevée.
3. À l'aide d'un couteau à pain, couper le dessus des pains à hamburger en deux. Réserver.
4. Façonner huit grandes galettes très minces de boeuf haché. Un truc pour faciliter la tâche: mettre les galettes entre deux pellicules de plastique et aplatir en glissant une main sur la pellicule.
5. Griller les galettes environ 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Saler et poivrer. Une minute avant la fin de la cuisson, déposer les tranches de fromage sur la moitié des galettes. Griller les pains.
6. **Pour le montage** Tartiner l'intérieur des pains de sauce. Déposer la viande sans fromage sur la base des pains. Garnir de tranches de cornichons. Couvrir d'une tranche de pain sans croûte. Tartiner de sauce. Garnir de laitue. Ajouter le reste de la viande et couvrir.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Portions: 4

Source: [Ricardo, Parce qu'on a tous de la visite](#)