

SALADE CHEESEBURGER STYLE BIG MAC



(Environ 4 portions)

Viande:

- 1 lb bœuf haché (moi veau)
- 1 oignon haché finement
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de sel d'ail
- ¼ c. à thé de poivre

Vinaigrette:

- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de crème sûre (moi yogourt nature)
- 2 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à thé de relish
- 2 c. à thé de vinaigre
- 1-1/2 c. à thé de poudre d'oignon
- 1/4 c. à thé de sel

Salade:

- 1 laitue iceberg en fines lanières
- 1 tomate en dés
- 1 tasse de cornichon à l'aneth en dés
- 1 tasse de fromage cheddar râpé (moi fromage Tex Mex)

-Mélanger tous les ingrédients de la sauce et réserver.

-Faire revenir le bœuf haché avec l'oignon dans un casserole jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée. Ajouter la sauce Worcestershire, la poudre d'oignon, le sel d'ail, le poivre et cuire quelques minutes. Laisser tiédir.

-Répartir dans 4 assiettes, la laitue, les tomates, cornichons, la viande et le fromage. Arroser de vinaigrette. Servir tiède.

Publié par Le coin recettes de Jos