

## HAMBURGERS CÉSAR GARNIS D'OIGNONS GRILLÉS

**Ingrédients :** pour 4 portions

- 1 lb (500 g) de bœuf haché maigre
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil frais, haché
- ⅓ t. (125 ml) de vinaigrette César (*maison dans mon cas*)
- ½ c. à thé (2 ml) de sel assaisonné au poivre (*sel assaisonné régulier pour moi*)
- 1 petit oignon doux, coupé en tranches de ¼ à ½ po (6 mm à 2,5 cm)
- 1 ½ t. (375 ml) de laitue romaine, déchiquetée
- 2 c. à soupe (12 g) de parmesan, fraîchement râpé
- 4 pains à hamburger

**Préparation :**

1. Allumer le barbecue au gaz ou au charbon de bois (*barbecue intérieur pour moi*). Dans un bol moyen, mélanger le bœuf, le persil, 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigrette et le sel assaisonné au poivre. Façonner 4 galettes d'environ ½ po (1,25 cm) d'épaisseur.
2. Placer les galettes sur la grille du barbecue à feu moyen. Fermer le couvercle du barbecue ; faire cuire de 12 à 15 minutes, en tournant une fois, jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré au centre des galettes indique 160 °F (70 °C). Ajouter les tranches d'oignon sur le barbecue durant les 8 à 10 dernières minutes de cuisson, en les badigeonnant de 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigrette et en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Dans un petit bol, mélanger la laitue, le ¼ tasse (50 ml) de vinaigrette restante et le fromage. Disposer par couches la laitue, la galette de bœuf et les oignons dans chaque petit pain.

*Note : à défaut de barbecue pour la cuisson, une poêle striée ferait très bien l'affaire.*

**Conseil :** pour façonner les boulettes plus facilement, mouillez-vous les mains.

**Source :** Vivre délicieusement

[http://www.lifemadedelicious.ca/recipes/grilled-onion-topped-caesar-burgers/c2ddb3b5-229d-4f90-b8bd-432e1ba435f1?sc\\_lang=fr-CA](http://www.lifemadedelicious.ca/recipes/grilled-onion-topped-caesar-burgers/c2ddb3b5-229d-4f90-b8bd-432e1ba435f1?sc_lang=fr-CA)

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 29 janvier 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/01/hamburgers-caesar-garnis-doignons-grilles.html>