



### **Le burger très gourmand**

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 4 petits pains moelleux au sésame pour hamburger
- 4 tranches de cheddar
- 4 tranches de bacon
- 1/2 laitue iceberg
- 600 g de boeuf haché (20-25% de matières grasses)
- 1 oeuf
- 1 pincée de paprika en poudre
- 1 pincée de piment en poudre
- 4 cornichons
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise ou de crème épaisse
- 1 cuillère à soupe de matière grasse végétale Planta Fin Tartine & Cuisson Doux
- 2 oignons rouges
- 1 petit filet de sirop d'érable

- sel et poivre
- 1 branche de thym frais

- 1 Épluchez les oignons rouges et coupez-les en rondelles. Faites chauffer la matière grasse végétale Planta Fin Doux dans une poêle et faites-y revenir les rondelles d'oignon à feu doux avec les autres ingrédients (sirop d'érable, thym, poivre et sel). Laissez mijoter tout doucement jusqu'à ce que les rondelles soient légèrement caramélisées et luisantes.
- 2 Mélangez la viande hachée et le reste des ingrédients et, avec vos mains humides, formez 4 hamburgers de la taille de vos petits pains. Faites fondre Planta Fin Doux dans une poêle et faites-y revenir les hamburgers de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits à votre convenance.
- 3 Préchauffez le four à 160 °C. Disposez les tranches de bacon sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites-les griller de façon à ce qu'elles soient croustillantes.
- 4 Mélangez les cornichons et la mayonnaise ou la crème épaisse jusqu'à ce que vous obteniez une sauce homogène.
- 5 Lavez la laitue iceberg, essorez-la et détaillez-la en petits morceaux.
- 6 Coupez les petits pains au sésame en deux et placez une tranche de cheddar sur la moitié inférieure.
- 7 Mettez-les quelques instants sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Déposez-y ensuite une couche de salade et quelques rondelles d'oignon. Ajoutez le hamburger et le bacon par-dessus et, pour finir, la mayonnaise aux cornichons. Recouvrez le tout de la moitié supérieure du petit pain.
- 8 Servez ce délicieux burger.