

Burger maison au bœuf et au fromage en grains

avec salade de chou crémeuse aux pommes

Grillade

Épicée

30 minutes



Bœuf haché



Pain brioché



Fromage en grains



Épices à bifteck de Montréal



Concentré de bouillon de bœuf



Salade de chou



Mayonnaise



Moutarde à l'ancienne



Mélange pour sauce brune



Oignon, tranché



Pomme Gala

BONJOUR FROMAGE EN GRAINS

Le fameux fromage qui fait « squick squick » vole la vedette dans ces burgers maison!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen-élevé.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler pour 4 pers.) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Fromage en grains	56 g	113 g
Épices à bifteck de Montréal	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Salade de chou	170 g	340 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon, tranché	56 g	113 g
Pomme Gala	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer et faire la salade de chou

Couper les **pains** en deux. Fouetter la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde** dans un grand bol. À l'aide d'une râpe, râper grossièrement la **pomme** directement dans le même bol. Ajouter la **salade de chou**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire griller les galettes et les oignons

Placer la **papillote contenant les oignons** d'un côté du barbecue. Fermer le couvercle et faire griller de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres. Placer les **galettes** de l'autre côté du barbecue. Réduire à feu moyen. Fermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 3 à 4 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, en les retournant une fois**. Répartir le **fromage en grains** sur les **galettes**. Fermer le couvercle du barbecue et faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **fromage** ait légèrement fondu. Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Préparer les galettes et les oignons

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 30 x 30 cm (12 x 12 po). (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 pers., en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium chacune.) Disposer les **oignons** d'un côté du papier d'aluminium et arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober. Replier le papier d'aluminium sur les **oignons** et pincer le tour pour sceller. Réserver. Mélanger le **bœuf** et **½ c. à thé d'épices à bifteck de Montréal** (doubler pour 4 pers.) dans un bol moyen. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter un œuf au mélange!) Former **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.). Réserver.



Faire griller les pains

Lorsque les **galettes** sont cuites, déposer les **pains** sur la grille du barbecue, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer la sauce

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à thé d'épices à bifteck de Montréal** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler les quant. pour 4 pers.). Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme et que le **beurre** ait fondu, en remuant souvent. Saupoudrer du **mélange pour sauce brune**. Bien mélanger pendant 1 min. Ajouter le **concentré de bouillon** et **¾ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers.). Faire mijoter de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion. Retirer la casserole du feu et couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

Ouvrir la **papillote contenant les oignons** avec précaution. Ajouter le **reste** de la **moutarde** et bien mélanger pour enrober. Répartir les **oignons** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes gratinées**. Verser la **moitié** de la **sauce** sur les **galettes** et couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et la **salade de chou** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!