

BUNS BRIOCHÉS TOUT GARNI AU BACON ET SIROP D'ÉRABLE

4 personnes 45 minutes Easy

Ingredients

- 4 Buns Brioché Tout Garni
- 500g de bœuf haché
- 8 tranches de poitrine de porc
- 1 pomme de terre
- 120g de cheddar
- Quelques feuilles de salade
- 1 oignon rouge
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable
- Sésame
- Sauce barbecue
- Sel, poivre

Préparation

1-Préparer les chips de pommes de terre :

Préchauffer le four à 180°C.

Épluchez la pomme de terre et, à l'aide d'un économe, coupez-la en fines tranches.

Déposez-les sur une plaque du four recouverte de papier cuisson et enfournez jusqu'à ce que les chips deviennent croustillantes (20 minutes environ).

2-Montez les burgers :

Formez à la main 4 boules avec le bœuf haché et aplatissez-les légèrement.

Ouvrez les buns en 2 et placez-les sur la grille du four pour les faire toaster.

Dans une poêle (ou plancha), déposez un filet d'huile et faites-la chauffer.

Lorsque celle-ci est bien chaude, déposez les steaks de bœuf haché et assaisonnez-les.

Lorsque les steaks commencent à griller légèrement d'un côté, retournez-les et laissez-les cuire de l'autre côté quelques minutes. Réservez au chaud.

Dans la même poêle (ou plancha), faites griller les fines tranches de poitrine de porc.

A la fin de la cuisson, ajoutez le sirop d'érable.

Une fois le bacon caramélisé, ajoutez les graines de sésame et retirez-les ensuite de la poêle.

Une fois qu'ils sont toastés, sortez les buns du four.

Étalez l'équivalent d'une bonne cuillère à soupe de sauce barbecue sur la partie inférieure du pain.

Déposez ensuite un steak et terminez par un morceau de cheddar.

Enfourez les burgers quelques minutes pour faire fondre le fromage.

Épluchez et coupez en rondelles l'oignon rouge.

Une fois le fromage fondu, sortez-les du four, ajoutez 2 tranches de bacon caramélisées, quelques chips de pomme de terre, 2 à 3 rondelles d'oignon rouge et quelques feuilles de salade.



Refermez les burgers avec le chapeau.

Servez assitôt.
