



Cheeseburger de luxe à la tomate et au lard



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de haché de bœuf
1 oignon (émincé)
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de ketchup
12 tranches de lard petit-déjeuner (fumé)
4 pains hamburger (ou pistolets)
4 cuillères à soupe mayonnaise
laitue frisée (quelques feuilles)
8 tranches de fromage
1 tomate (en fines tranches)
4 cornichons (en fines tranches)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le bœuf haché avec l'oignon, la sauce Worcestershire, la moutarde et le ketchup. Façonnez quatre burgers. Faites-les cuire à point au barbecue.
- 2.** Faites brièvement frire le lard (de préférence dans une barquette en aluminium).
- 3.** Faites également griller (brièvement !) les moitiés de petits pains au barbecue : ne les laissez pas brûler.
- 4.** Tartinez les deux moitiés avec de la mayonnaise.
- 5.** Placez-y successivement une couche de salade, de cheddar, de burger, de brie, de lard, de tomate et de cornichon.