



# 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.