



# Cheeseburgers gourmands au BBQ



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

600 grammes de bœuf (haché)  
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire  
1 cuillère à soupe de moutarde  
1 cuillerée à thé de tabasco  
1 oignon (émincé)  
4 tranches de fromage  
4 pains hamburger  
4 poignées de pousses d'épinards  
4 cuillères à soupe d'oignons frits  
4 cuillères à soupe de sauce barbecue  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le bœuf, le sel, le poivre, la sauce Worcestershire, la moutarde, le Tabasco et l'oignon émincé. Façonnez quatre burgers. Grillez-les au barbecue pendant 4 minutes. Retournez-les et couvrez le côté déjà grillé d'une tranche de fromage. Poursuivez la cuisson pendant 4 minutes.
- 2.** Ouvrez les petits pains pour hamburgers et faites dorer le côté mie au barbecue pendant quelques secondes.
- 3.** Garnissez chaque petit pain de jeunes pousses d'épinards et d'un burger. Parsemez d'oignons frits et nappez de sauce barbecue.