

# Burger de boeuf, lard fumé et Cheddar, sauce BBQ, accompagné d'une salade mesclun |

Recette pour 4 personnes



## Description

Hamburger de boeuf farci de dés de lard fumé croustillant et brie, d'une mayonnaise rehaussé au Harissa, accompagné d'une salade mesclun

## L'astuce du chef

Si vous faites cette recette au BBQ, prenez garde de bien sceller vos boulettes de viandes pour prévenir les fuites.

## Ingrédients

### Pour le burger

- 450 Gr Boeuf haché
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Oeuf
- 6 Branche(s) Persil
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Unité(s) Pain à burger
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Mayonnaise et sauce BBQ maison

- 5 Ml Harissa
- 125 Ml Huile végétale
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Coeur de lard fumé et Cheddar

- 80 Gr Lard fumé
- 80 Gr Fromage vieux cheddar
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour la salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez le lard en dés. Tranchez le brie. Hachez le persil et l'ail. Tranchez finement la tomate et l'oignon.

### Préparation du burger

Faites revenir les dés de lard fumé à la poêle jusqu'à ce ils soient bien croustillants. Égouttez-les bien.

Dans un grand bol, réunissez la viande hachée, l'ail, le persil et l'œuf. Assaisonnez le mélange de sel et de poivre. Formez 4 galettes.

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les burgers des deux côtés. Déposez-les sur une plaque à cuisson, et terminez la cuisson au four pendant 5 minutes. Recouvrez les galettes d'une tranches de Cheddar et de lardons croustillant,

Faites chauffer les pains quelques minutes au four ainsi que les galettes avec le fromage et le bacon.

### Préparation de la mayonnaise à l'harissa

Dans un bol, réunissez le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron et fouettez. Ajoutez progressivement l'huile végétale en filets sans arrêter de fouetter.

Prévoyez la sauce BBQ (idéalement maison).

### Dressage de votre assiette

Dans chaque pain, placez le burger, un peu de mayonnaise, une rondelle de tomate et d'oignon et la sauce BBQ.

Accompagnez votre burger d'une salade assaisonnée votre vinaigrette préféré.

**Bon appétit!**