

Recette Maison : Le Bacon Lover Style Burger King

Ingrédients (pour 1 burger)

- 1 pain brioché pour burger (Bun)
- 1 steak haché de bœuf (15% de matières grasses)
- 3 tranches de bacon fumé
- 2 tranches de fromage fondu type Cheddar
- 1 cuillère à soupe de sauce burger (ou mayonnaise mélangée à du ketchup)
- Une poignée d'oignons frits croustillants
- 2 feuilles de laitue iceberg fraîche
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Une poêle antiadhésive
- Une spatule de cuisine
- Un grille-pain ou une poêle pour toaster les pains
- Un couteau à pain

Étapes de préparation

- Faites griller les tranches de bacon dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, puis réservez sur du papier absorbant.
- Toastez légèrement l'intérieur des pains briochés dans la même poêle pour les rendre dorés.
- Assaisonnez le steak haché avec du sel et du poivre, puis faites-le cuire à la poêle selon la cuisson désirée.
- Une minute avant la fin de la cuisson du steak, déposez les tranches de fromage sur la viande pour qu'elles fondent légèrement.
- Tartinez généreusement la base du pain avec la sauce burger.
- Disposez la laitue, puis le steak avec le fromage fondu.
- Ajoutez les tranches de bacon croustillantes par-dessus.
- Saupoudrez avec les oignons frits pour apporter du croquant.
- Refermez le burger avec le chapeau du pain et servez immédiatement.

Astuces du chef

- Pour un goût plus fumé, vous pouvez ajouter quelques gouttes de sauce barbecue sur le bacon.
- Assurez-vous que la laitue est bien froide et sèche pour qu'elle reste croquante au contact du steak chaud.
- Si vous aimez le fromage très coulant, couvrez la poêle pendant les 30 dernières secondes de cuisson du steak.