



Burger au bacon croustillant, cheddar et ail noir

Ingrédients pour 10 couverts

Pour la mayonnaise à l'ail noir :

Pâte à l'ail noir CHEF®	50 g
Mayonnaise	200 g
Vinaigre balsamique	1 cl

Pour le burger :

Pains à burger briochés	10 pièces
Steak haché	10 x 150 g
Poitrine en tranches	300 g
Cheddar en tranches	150 g

Pour la garniture :

Salade roquette	100 g
Oignons rouges en rondelles	150 g
Ketchup	100 g
Frites	1 kg

Déroulé de la recette

- Mélanger la mayonnaise, la Pâte à l'ail noir CHEF® et le vinaigre balsamique.
- Assaisonner les steaks hachés et les saisir de chaque côté. Griller la poitrine.
- Déposer sur chaque steak haché l'oignon rouge en rondelles, la poitrine grillée et le cheddar en tranches. Finir la cuisson au four.
- Tartiner les pains à burger préalablement grillés avec la mayonnaise à l'ail noir et le ketchup. Déposer les steaks hachés avec le cheddar fondu. Finir avec la roquette assaisonnée d'un filet d'huile d'olive.
- Servir avec les frites accompagnées du reste de mayonnaise à l'ail noir.