



Burger au Boursin : Juteux à souhait

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [BBQ](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

8-10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 livre de bœuf haché
- 4 cubes (65 grammes) de Boursin ail et fines herbes (J'ai utilisé les nouveaux cubes format individuel de Boursin)
- 1 œuf
- 1 ½ c. table d'épices à steak de Montréal
- 4 rondelles de bacon F. Ménard ou 8 tranches de bacon régulier
- 4 tranches de fromage cheddar ou 4 autres cubes de Boursin ail et fines herbes
- 4 pains hamburgers
- 8 tranches de cornichons à l'aneth
- 4 feuilles de laitue
- 4 fines tranches d'oignon rouge
- 4 grandes tranches de tomates
- Mayonnaise au goût

Préparation

1. Préchauffer le BBQ au maximum.
2. Dans un bol, mélanger le bœuf, le Boursin, l'œuf et les épices à steak.
3. Former 4 boulettes.
4. Fermer la moitié des brûleurs du BBQ.
5. Saisir les boulettes du côté ouvert des brûleurs.
6. Transférer les boulettes de l'autre côté et faire cuire 5-7 minutes.

7. Pendant ce temps, du côté ouvert du BBQ, faire cuire le bacon sur une feuille antiadhésive pour BBQ de type Cookina.
8. Griller l'intérieur des pains.
9. Vers la dernière minute de cuisson des boulettes, déposer les tranches de fromage sur les boulettes pour les faire fondre un peu.
10. Retirer le tout du BBQ et éteindre le gaz.
11. Garnir vos hamburgers avec le bacon, les cornichons, la laitue, les tomates, les oignons et la mayonnaise.
12. Servir avec une belle salade, des croustilles ou des frites maison.