



Tendance cochonne : Des idées de beer can burger

[RECETTES](#) - [BBQ](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1-2

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/3 de livre boeuf haché par personne
- Tranches de bacon
- Poivrons en lanières cuits
- Oignons émincés cuits
- Poudre de chili ou mélange d'épices à tacos au goût
- Fromage cheddar râpé
- Salsa
- Crème sûre
- Coriandre
- Pains hamburger, kaiser ou briochés
- Une canette de bière

Préparation

1. Faire une boule de 1/3 à 1/2 livre de boeuf haché.
2. Enfoncer la canette de bière et façonner la viande autour (approximativement 2 tranches de bacon de haut).
3. Démouler la canette à l'aide d'un linge à vaisselle, car avec vos mains, ce sera trop glissant.
4. Presser un peu le fond pour la rendre uniforme.
5. Déposer un peu d'oignon et de poivron cuits.

6. Ajouter un peu de salsa et de fromage.
7. Terminer avec un peu d'oignon et de poivron cuits.
8. Déposer sur le BBQ (j'ai utilisé une feuille Cookina pour ne pas créer de grosses flammes avec l'écoulement du gras).
9. Cuire à feu indirect pendant 45 à 60 minutes.
10. Déposer la boulette sur le pain et garnir de crème sûre et de coriandre.