

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6



Sloppy Joe au bacon

Ingrédients :

- 4 tranches de bacon F. Ménard, coupé en petits morceaux
- 1 oignon jaune, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 ½ livre de bœuf haché maigre
- 1 tasse de ketchup
- 2 c. table de pâte de tomate
- 3 c. table de sauce Worcestershire
- 1 c. thé de paprika fumé
- 1/8 tasse de cassonade
- Sel et poivre
- 6 pains hamburger
- 6 tranches de cheddar fort
- 6 tranches de rondelles de bacon F. Ménard, cuites

Marche à suivre :

1. Dans un poêlon antiadhésif, faire revenir 1 à 2 minutes à feu moyen vif les morceaux de bacon.
2. Ajouter les oignons et les faire suer quelques minutes.
3. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
4. Ajouter le bœuf haché et faire dorer la viande.
5. Lorsque la viande est cuite, ajoutez le ketchup, la pâte de tomate, la sauce Worcestershire, le paprika et la cassonade. Saler et poivrer au goût.



6. Bien mélanger et laisser mijoter à feu moyen pendant 6-7 minutes en brassant de temps à autre. Laisser la sauce épaissir. Cuire un peu plus au besoin.
7. Pendant ce temps, faire griller les pains hamburger.
8. Garnir la moitié des pains avec le mélange de viande et ajouter par-dessus une rondelle de bacon cuite. Terminer avec la tranche de fromage. Faire griller à Broil sur une plaque quelques minutes afin de faire fondre le fromage. Fermer le hamburger et déguster.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/06/sloppy-joe-au-bacon-un-pur-delice.html>