

Temps de cuisson : 8-10 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portions : 4 portions



Salade style Big Mac

Ingrédients :

- 1 filet d'huile d'olive
- 1 livre de bœuf haché
- 1 c. thé de poudre d'ail
- Sel et poivre
- 1 laitue Iceberg
- 2-3 cornichons à l'aneth (au goût), coupés en fines tranches
- 1 tasse de fromage cheddar marbré, râpé finement
- ¼ à 1/3 tasse d'oignon blanc (au goût), tranché en fines lamelles
- Facultatif : 1 tasse de tomates cerises, coupées en deux

Sauce * :

- ½ tasse de mayonnaise
- 2 c. table de vinaigrette française Kraft
- 1 c. table de relish sucrée
- 1 c. table de cornichons à l'aneth, coupés finement
- 1 c. table d'oignon blanc, haché très finement
- 1 c. thé de sucre
- 1 c. thé de vinaigre blanc
- 1 grosse pincée de sel

*doubler si vous êtes du type sauce et si vous en voulez pour vos prochains hamburgers.

Marche à suivre :

1. Faire chauffer l'huile dans un poêlon.

2. Ajouter le bœuf haché et la poudre d'ail.
3. Saler et poivrer au goût.
4. Faire cuire en prenant soin de défaire le bœuf en petits morceaux.
5. Cuire jusqu'à ce que le tout soit bien doré environ 8-10 minutes à feu moyen vif.
6. Retirer du feu et réserver.
7. Retirer le cœur de la laitue iceberg. Couper en fines tranches la laitue et la déposer dans 4 bols.
8. Répartir la viande, les cornichons, le fromage et les oignons dans les bols.
9. Ajouter des tomates si le cœur vous en dit.
10. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients de la sauce.
11. Verser de la sauce au goût sur les salades. Bien mélanger et déguster.