

# Burger comme en Caroline du Sud



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

15 min

TEMPS TOTAL

35 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



## INGRÉDIENTS

- 800 Gr d'haché de bœuf ou bœuf et porc
- 4 pains bun's
- Du fromage de chèvre en tranches ou en morceaux

### Pour la sauce

- 2 c.à.s de miel
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 2 c.à.s de moutarde forte
- 4 c.à.s de vinaigre de riz

### Pour la red cole slaw

- 1 pincée de poivre et de sel
- ½ chou rouge râpé fin
- 1 botte de petits oignons verts émincés partie blanche et verte
- 2 piments doux de type Jalapeno ou Serrano émincés
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 2 c.à.s de mayonnaise
- ½ cup de vinaigre de vin rouge
- 1 oignon émincé fin
- ½ cup de coriandre fraîche émincée

## INSTRUCTIONS

1. Dans un grand plat, mélangez tous les ingrédients de la cole slaw, Laissez reposer au frais
2. Préparez la sauce en mélangeant aussi tous ses ingrédients.
3. Préparez enfin 4 pâtés de 200gr de viande. Salez et poivrez. Je fais toujours un creux au milieu des pâtés de viande en pressant avec mes pouces. Ceci sert à compenser le fait que la viande gonfle sur la grille du BBQ.
4. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe. Grillez les burgers en les badigeonnant de sauce (+/- 4 minutes par côté pour une viande à point et bien juteuse). Une minute avant la fin de la cuisson, déposez du fromage sur le burger pour qu'il fonde.
5. Réchauffez ensuite les pains bun's sur la grille du BBQ et dressez vos assiettes comme sur la photo. N'oubliez pas de remettre un peu de sauce au dernier moment !



MOTS CLÉS

burger, caroline du sud, porc