

BURGERS AUX DEUX FROMAGES

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

547

CALORIES

32 g

PROTÉINES

38 g

GLUCIDES

30 g

MATIÈRES GRASSES

10
minutes
PRÉPARATION

6 à 8
minutes
CUISSON

4
PORTIONS

COUPES



Porc haché

INGRÉDIENTS

1 lb	Porc du Québec haché	454 g
1/4 tasse	Mélange de soupe à l'oignon	60 ml
1/2 tasse	Mélange de fromages râpés au choix	125 ml
4	Pains kaiser, ouverts en deux	4
Au goût	Dijonnaise	Au goût
1	Tomate, coupée en tranches	1
4	Feuilles de laitue romaine ou Boston	4
Au goût	Poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

1. Préchauffer le barbecue à chaleur moyenne-élevée. Huiler la grille.
2. Dans un grand bol, mélanger le porc, la soupe à l'oignon et les fromages.
3. Avec les mains, façonner la viande en 4 galettes de 1 cm (½ po) d'épaisseur.
4. Griller les galettes sur le barbecue ou dans un poêlon-gril de 6 à 8 minutes. À mi-cuisson, retourner à l'aide d'une spatule. Poivrer.
5. Griller les pains sur le barbecue et tartiner de dijonnaise. Répartir les galettes sur la base des pains. Garnir de tomates et de laitue. Refermer avec le reste des pains et servir.

NOTE

On peut varier le choix des fromages. Essayer un mélange de mozzarella et cheddar ou mozzarella et parmesan ou encore emmental et cheddar.