

Boulettes de cheeseburger avec bacon

- Cette recette de boulettes de cheeseburger avec bacon est INCROYABLE!



Ingrédients :

- 1 lb (453 grammes) de bœuf haché
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1/2 lb (226 g) de bacon cuit et émietté
- 1/4 de tasse (65 ml) d'oignons frits à la française émiettés



- 1 tasse (250 ml) de cubes de fromage cheddar jaune

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Dans un grand bol, combinez œuf, bœuf haché, farine, lait, miettes de bacon et oignons frits à la française. Bien mélanger.
3. Former des boules.
4. Insérer un cube de fromage dans chaque boulette.
5. Étendre les boulettes de viande sur une plaque à cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin.

6. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes.
7. Bon appétit!
8. Ça se congèle!



Vous aimez les boulettes de viande? Essayez ces délicieuses boulettes de viande au cheeseburger et bacon!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)