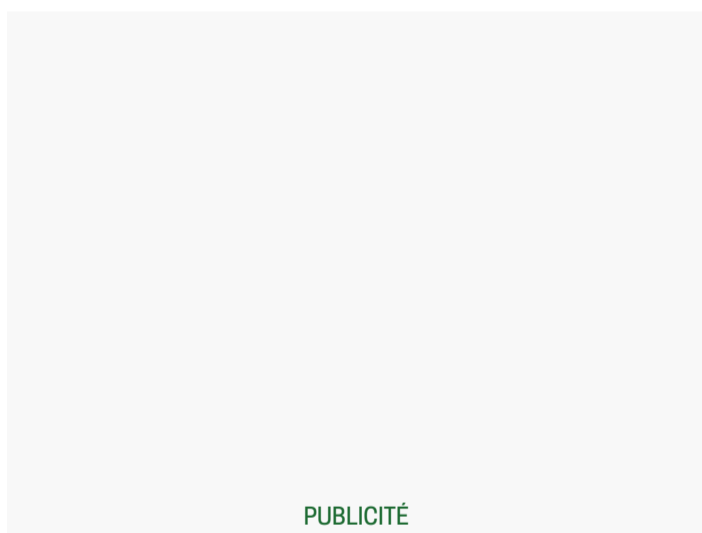
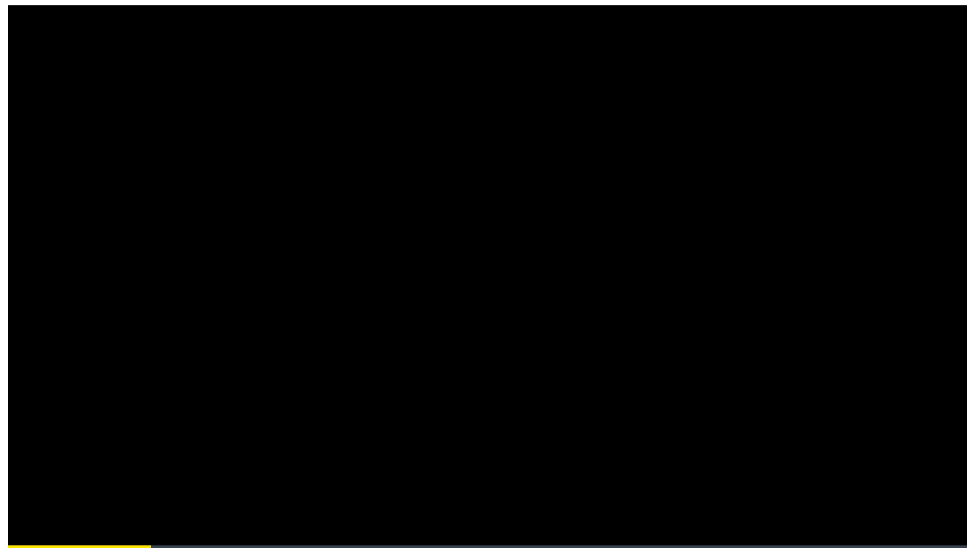


Quantité : **6 portions** | (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **40 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **20 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

BURGERS

900 g (2 lb) de viandes de porc maigre hachée

Votre marinades sèche préférée

Poivre noir moulu

CHOU À LA MOUTARDE

450 g (2 tasses) de choux verts

Sauce à la moutarde, au bacon et au bourbon
(recette ci-dessous)

PAINS

12 petits pains à hamburger briochés, coupés
en deux

45 ml (3 c. à soupe) de beurre fondu

SAUCE À LA MOUTARDE, AU BACON ET AU BOURBON

Préparation

1. Mouiller vos mains avec de l'eau froide et diviser le porc haché en 12 portions égales. En travaillant rapidement et manipulant avec une touche légère, façonner chaque portion en un burger. Disposer les burgers sur un plat préalablement recouvert d'une pellicule de plastique et réfrigérer en garde couvert jusqu'au moment de la cuisson.
2. Faire la sauce à la moutarde, au bacon et au bourbon (recette ci-dessous) et laisser refroidir à température pièce. Mettre le chou dans un récipient et ajouter environ 125 ml (1/2 tasse) de la sauce, ou plus au goût, pour faire le chou à la moutarde.
3. Badigeonner les côtés tranchés des pains avec du beurre fondu.
4. Ajuster votre gril pour une cuisson directe et le préchauffer à feu vif. Assaisonner les burgers avec la marinade sèche et une généreuse dose de poivre noir. Griller les burgers au porc jusqu'à ce qu'ils grésillent, qu'ils soient brunis et cuits complètement, soit 2 min par côté. Griller les pains aussi.
5. Pour assembler les hamburgers, placer le porc sur les pains. Assaisonner un peu plus de marinade sèche. Ajouter le chou à la moutarde et un peu de sauce à la moutarde, au bacon et au bourbon. Vous voudrez boire une bière froide avec ce burger!

SAUCE À LA MOUTARDE, AU BACON ET AU BOURBON :

1. Faire fondre le beurre dans une poêle sur un feu moyen. Ajouter le bacon, l'oignon et cuire jusqu'à une couleur dorée, soit 4 à 5 min.
2. Ajouter le bourbon, la moutarde, le sucre brun et le vinaigre de cidre à la poêle et fouetter pour bien mélanger. Faire mijoter la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe et soit goûteuse, soit 5 à 8 min, en fouettant occasionnellement. Goûter pour ajuster l'assaisonnement et ajouter du sucre, du vinaigre, du sel et du poivre au goût ; la sauce doit être bien assaisonnée. Laisser refroidir à température pièce. La sauce peut être conservée au réfrigérateur pour plusieurs jours.

15 g (1 c. à soupe) de beurre non salé

1 tranche de bacon, coupée sur le travers en morceaux de 1 cm (1/4 po)

1/2 oignon moyen

60 ml (1/4 tasse) de bourbon


125 ml (1/2 tasse) de moutarde de Dijon

125 g (1/2 tasse) de sucre brun

60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de cidre

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu au goût

PUBLICITÉ

 Voir la vidéo de la recette