

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile végétale

1/2 lb de boeuf haché

2 c. à thé de sauce Worcestershire

2 c. à thé d'épices à steak

1/2 c. à thé de poudre d'oignon

1/2 c. à thé de poudre d'ail

1/2 c. à thé de poudre de chili

Sel et poivre, au goût

4 pains à hamburger au sésame

1 tasse de fromage cheddar râpé

1 tasse de tomates cerises, tranchées

1/2 tasse de laitue iceberg râpée

16 tranches de cornichons

POUR LA SAUCE

1/2 tasse de mayonnaise

2 c. à soupe de moutarde jaune

1 c. à soupe de ketchup

1 c. à soupe de relish

1 c. à thé de vinaigre de cidre

1/2 c. à thé de poudre d'ail

1/2 c. à thé de poudre d'oignon

Bon à savoir !

Ne se congèle pas.

Se conserve de 1 à 2 jours au réfrigérateur.

Préparation

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients « pour la sauce » et réserver.
2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile végétale à feu moyen-doux. Ajouter le boeuf haché, la sauce Worcestershire, les épices à steak, la poudre d'oignon, la poudre de chili et la poudre de chili. Faire revenir la viande en l'émiettant avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'elle soit cuite, environ 7 à 8 minutes. Assaisonner, égoutter et réserver.
3. Couper les pains à hamburger en 2 et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les étaler jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de ¼ po.
4. Plier les pains comme des coquilles à tacos et les placer dans un grille-pain. Griller jusqu'à ce que les pains tiennent leur forme, environ 2 minutes.
5. Assembler les tacos : garnir les pains de viande, de cheddar, de laitue, de tomates cerises, de cornichons et arroser de sauce. Servir.

PUBLICITÉ

