

## Préparation de la viande pour hamburger

8 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères à mesurer
- ❖ cul-de-poule
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ pellicule plastique

### Ingrédients :

- ❖ 800 g de bœuf haché maigre (veau haché ou agneau haché maigre)
- ❖ 1 œuf
- ❖ 100 ml de chapelure
- ❖ 15 ml de cassonade
- ❖ 2,5 ml de sauce Tabasco
- ❖ 30 ml de sauce chili

### Méthode :

#### Mélanger tous les ingrédients

Déposer la viande dans un cul-de-poule. Ajouter l'œuf, la chapelure, la cassonade, la sauce Tabasco et la sauce chili. Mélanger le tout de façon à obtenir un mélange homogène.

#### Former la viande à hamburger

Façonner la viande et en faire un gros saucisson. Couper en 8 parties égales. Déposer chaque partie sur un carré de pellicule plastique que vous refermez en donnant une forme ronde ou ovale. Congeler. Faire cuire au BBQ.

**Variante** : Au goût, on peut ajouter différentes fines herbes dans la viande.