

## Hamburger de boeuf à la mexicaine

4 hamburgers

### Matériel nécessaire :

- ❖ cul-de-poule
- ❖ presse-purée
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ presse-fruits

### Ingrédients :

- ❖ 4 steaks pour hamburger au porc (ou au bœuf)
- ❖ pains keiser (avec maïs moulu sur le dessus)
- ❖ 1/2 poivron jaune coupé finement
- ❖ 1 avocat bien mûr
- ❖ 1/2 jus de citron
- ❖ 30 ml d'oignon haché
- ❖ au goût de piment de Cayenne
- ❖ au goût sel
- ❖ 4 tranches de fromage provolone (ou autre au choix)
- ❖ quelques feuilles d'épinards
- ❖ 60 ml de salsa mexicaine avec morceaux

### Méthode :

#### Préparer la guacamole

Peler l'avocat, puis le séparer en 2 et enlever le noyau. Déposer l'avocat dans un cul-de-poule et l'écraser avec un presse-purée. Presser le jus du 1/2 citron, ajouter à l'avocat, puis incorporer l'oignon haché. Assaisonner au goût avec le piment de Cayenne et le sel.

#### Allumer le BBQ

## Épisode 38 – Spécial BBQ / Trio de hamburgers

### **Cuire les steaks hachés de porc**

Brosser la grille du BBQ. Imprégner un papier essuie-tout d'un peu d'huile d'olive, puis frotter la grille. Déposer les steaks congelés sur la grille, cuire à feu moyen pendant 5 minutes, puis retourner. Griller les pains keiser (le côté intérieur sur la grille). Après 5 minutes, vérifier la cuisson de la viande, soit en prenant la température (idéale à 70°C) ou en vérifiant si le jus qui s'écoule n'est plus rouge ou rose mais bien translucide. Retirer une fois la cuisson complétée.

### **Monter les hamburgers**

Déposer le pain du dessous dans une assiette, ajouter 15 ml de salsa mexicaine, la viande, le fromage, un peu de guacamole, quelques morceaux de poivron jaune, les feuilles d'épinards, puis ajouter le pain du dessus.

**N.B. :** Pour être bien cuite, la viande hachée ne doit pas avoir une coloration rosée.