

## Hot-burgers d'agneau à l'australienne

4 hamburgers

### Matériel nécessaire :

- ❖ bol
- ❖ cuillères à mesurer
- ❖ poêle

### Ingrédients :

- ❖ 4 steaks pour hamburger à l'agneau (en forme de saucisse)
- ❖ 4 pains à hot-dog croûtés
- ❖ 1 paquet de champignons tranchés (227 g)
- ❖ 4 tranches de fromage brie
- ❖ 45 ml de beurre d'arachide
- ❖ 15 ml de moutarde
- ❖ 15 ml de sauce soya
- ❖ au goût sauce Tabasco
- ❖ 4 tranches de tomate
- ❖ 4 feuilles de laitue

### Méthode :

#### Préparer la sauce au beurre d'arachide

Dans un bol, mélanger le beurre d'arachide, la moutarde, la sauce soya et la sauce tabasco.

#### Cuire les steaks hachés d'agneau

Brosser la grille du BBQ. Imprégner un papier essuie-tout d'un peu d'huile d'olive, puis frotter la grille. Déposer les steaks sur la grille, cuire à feu moyen pendant 5 minutes, puis retourner. Griller les pains (le côté intérieur sur la grille). Après 5 minutes, vérifier la cuisson 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. complète. Retirer une fois la cuisson complétée.

## Épisode 38 – Spécial BBQ / Trio de hamburgers

### **Monter les hamburgers**

Déposer le pain du dessous dans une assiette. Ajouter 2 cuillères de champignons, la viande, le fromage, la sauce au beurre d'arachide, la laitue, la tranche de tomate puis ajouter le pain du dessus.

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