

Mini-burgers barbecue avec salade de chou mariné

SERVINGS
24



Mini-sandwichs nappés de sauce BBQ savoureuse, garnis d'une salade de cornichons croquante et acidulée.

MADE WITH

 Primehachéfin Rôti de boeuf
CASE CODE 27210

Ingredients

80 g	Vinaigre de cidre
100 g	Eau, tiède
50 g	Sucre
5 g	Sel cachère
200 g	Oignon rouge, tranché finement
1,2 kg	Chou rouge, finement râpé
1,2 kg	Chou vert, finement râpé
300 g	Flocons de maïs, chapelure
1,7 kg	Primehachéfin Rôti de boeuf
100 g	Œuf, gros
150 g / 158 mL	Sauce barbecue, divisée
5 g	Poivre noir
24 tranches	Fromage Pepper Jack
360 g	Mayonnaise
24 pains	Petits pains à hamburger, grillés

Directions

Préparer la salade de chou mariné

- 1 Dans un bol de taille moyenne, mélanger le vinaigre de cidre, l'eau tiède, le sucre et le sel cachère. Remuer jusqu'à ce que le sucre et le sel se dissolvent.
- 2 Ajouter les oignons et le chou, en les enfonçant dans le liquide pour qu'ils soient complètement immergés. Laisser reposer pendant au moins 30 minutes (toute la nuit si c'est possible - plus le temps de repos est long, mieux c'est).

Préparer les galettes de burger

Dans un grand bol, mélanger la chapelure de flocons de maïs, le bœuf haché, les œufs, 30 mL de sauce barbecue et le poivre noir moulu. Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Couvrir et réfrigérer le mélange pendant 30 minutes pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Façonner et cuire les galettes

Préchauffer le four à 200 °C et tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Former des boulettes de 88 g avec le mélange pour burgers. Compacter les boulettes pour éliminer les bulles d'air, ce qui permet de garder les galettes intactes.

Placer les boulettes sur la plaque à pâtisserie préparée et les presser pour obtenir l'épaisseur souhaitée.

Cuire au four pendant 15 minutes, puis badigeonner chaque galette de sauce barbecue (10 mL au total).

Cuire au four 5 minutes de plus, puis recouvrir chaque galette d'une tranche de fromage Pepper Jack. Cuire 5 minutes de plus, jusqu'à ce que le fromage fonde.

Produit Campbell's : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C.

Produit Campbell's : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C.

Assembler les burgers et servir

Étendre 15 mL de mayonnaise sur la moitié inférieure de chaque petit pain grillé et 5 mL de sauce barbecue sur la moitié supérieure.

Placer une galette sur la moitié inférieure de chaque petit pain, puis recouvrir d'une généreuse cuillerée de salade de chou mariné.