

Burgers de cochon

INGRÉDIENTS

- 250 g (1/2 lb) de chair de côtes levées barbecue effilochée
- 450 g (environ 15 oz) de porc haché
- 1 œuf
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce barbecue
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 16 tranches de cheddar fort
- 8 pains à hamburger au sésame
- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise épicée (voir note)
- 625 ml (2 1/2 tasses) de jeune roquette

ÉTAPES

Préchauffez le barbecue à température moyenne-élevée (230 °C / 450 °F). Huilez généreusement les grilles.

Préparez les boulettes. Dans un bol, combinez la chair des côtes levées et le porc haché. Ajoutez l'œuf, la chapelure et la sauce barbecue, et mélangez. Salez et poivrez. Façonnez la préparation en 8 boulettes.

Déposez les boulettes directement sur les grilles du barbecue et laissez-les cuire, sans les manipuler, jusqu'à ce qu'elles décollent facilement des grilles. Retournez-les et poursuivez la cuisson de 7 à 8 minutes, le couvercle fermé. Les boulettes devraient cuire de 15 à 20 minutes en tout. Au cours des 2 dernières minutes de cuisson, déposez sur chaque boulette 2 tranches de cheddar et faites griller les pains.

Servez les hamburgers garnis de mayonnaise épicée et de roquette.

Note

Pour épicer une mayonnaise, vous n'avez qu'à lui ajouter, par exemple, un peu de sambal oelek, de tabasco ou de piment de Cayenne.