



Préparer son propre cheeseburger BBQ fumé



Ingrédients

- 1 grandes patates douces
- 1.5 gousses d'ail
- 50 gramme de fromage Smokey BBQ
- 1 hamburger de bœuf
- Concombre
- Épinards
- Cornichon
- Crème fraîche
- Oignon rouge
- Éventuellement des graines de sésame et des herbes fraîches

La préparation

1. Peler et écraser 3 gousses d'ail.
2. Porter à ébullition une casserole d'eau de taille moyenne et y faire cuire les gousses d'ail.
3. Couper la patate douce dans le sens de la longueur en 4 tranches égales.
4. Cuire les tranches de patate douce al dente pendant cinq minutes et les rincer à l'eau froide.
5. Hacher le fromage, l'oignon rouge, le concombre et le cornichon.
6. Griller la patate douce d'un côté sur le barbecue ou dans une poêle. Griller également le hamburger.
7. Retirer la moitié des tranches de patate douce et les hamburgers du barbecue ou de la poêle et les placer avec la face grillée vers le haut.
8. Placer les tranches de fromage sur le dessus et faire griller à nouveau la face inférieure sur le barbecue ou dans la poêle.
9. Terminer les hamburgers en plaçant les épinards sur le fromage, puis les hamburgers avec le fromage sur le dessus et le reste de la garniture sur le dessus.
10. Badigeonner de crème fraîche les tranches de patates douces que vous utiliserez pour le dessus du cheeseburger et les placer sur le burger.