



## 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

## Méthode de préparation du cheeseburger BBQ fumé

Un bon barbecue n'est pas complet sans un burger BBQ juteux, et nous avons la recette parfaite pour vous. Ce cheeseburger BBQ fumé avec des tranches de patates douces grillées est un véritable délice pour vos papilles. Nous vous expliquons étape par étape comment préparer ce délicieux burger, avec une touche de fumée qui le rend irrésistible. Que vous soyez un maître du grill expérimenté ou que vous allumiez le barbecue pour la première fois, ce burger impressionnera vos invités. Alors, allumez le grill, sortez votre tablier et c'est parti !

### La préparation

- 1: Éplucher 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 patates douces 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 patates douces et des hamburgers du barbecue ou de la poêle et les placer côté grillé vers le haut.
- 8: Placer les tranches de fromage sur le dessus et cuire à nouveau, face inférieure vers le bas, 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 dessus du burger.

## Prêt à préparer votre propre cheeseburger BBQ fumé ?

Ce burger BBQ est une explosion de saveurs avec une combinaison parfaite de fumée, de burgers juteux et de patates douces grillées. Impressionnez vos amis et votre famille avec cette délicieuse création. La saison des barbecues est ouverte, alors laissez monter les nuages de fumée et savourez cet inoubliable cheeseburger BBQ fumé



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

!

