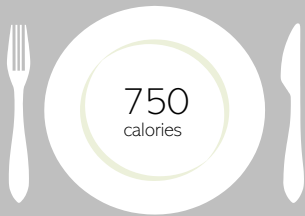




Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



### ACCOMPAGNEMENT

Salade et carottes grillées

### À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

## Burger pommes et bacon

### INGRÉDIENTS

600 grammes de bœuf maigre, frais  
4 tranches de bacon maigre, frais  
800 grammes de carottes d'Oka, en bâtonnets  
150 grammes de laitue aragula de Mirabel  
2 pommes de St-Joseph-du-Lac, râpées  
80 ml de mayonnaise légère  
80 ml de vinaigrette balsamique  
4 pains hamburger classiques d'Oka  
1 pincée d'épices pour burger de St-Joseph-du-Lac

### INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 450 °F.

Couper les carottes en gros bâtonnets, mélanger avec un filet d'huile, saler, poivrer et rôtir sur une plaque pendant 15 minutes, jusqu'à tendreté.

Râper les pommes et dans un bol, combiner le boeuf haché, les pommes râpées,  $\frac{1}{4}$  du mélange d'épices, sel, poivre, mélanger et former 4 galettes.

À la poêle avec un filet d'huile d'olive à feu moyen, réchauffer le bacon pendant 2 minutes.

Ajouter les galettes, cuire 5 minutes par côté, transférer et réserver.

Dans un bol, mélanger la laitue,  $\frac{2}{3}$  de la vinaigrette, sel et poivre.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la vinaigrette restante, saler et poivrer au goût.

Griller les pains au four 2 minutes.

Monter les assiettes en répartissant le pain du fond, étaler la mayonnaise, déposer une galette, le bacon et finir avec le pain du dessus. Servir les carottes grillées, et la salade en accompagnement.

NOS VIANDES SONT MAINTENANT SERVIES FRAÎCHES.

  
au jour le jour



### TEMPS

20

### RÉSULTAT

4

*bon appétit*