

Burger de veau au bacon à l'érable



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

À SE PROCURER

sel et poivre

INGRÉDIENTS

4 Pains burger
600 g de veau haché
8 Tranches de bacon à l'érable
100 g de brie coupée en 4 tranches
2 oignons émincés
80 ml de sirop d'érable
60 ml d'oeuf
375 ml de bébés épinards
épice au bois de pommier

INSTRUCTIONS

Dans un bol, mélanger le veau avec l'oeuf et l'épice. Façonner 4 galettes avec cette préparation.

Dans une poêle, cuire les oignons avec le sirop d'érable environ 10 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés. Saler et poivrer.

Cuire les tranches de bacon dans une autre poêle, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver dans une assiette sur du papier absorbant.

Réserver 45 ml de gras de bacon dans la poêle. Chauffer à feu moyen-élevé. Cuire les galettes de veau de 10 à 12 minutes en les retournant quelques fois en cours de cuisson, jusqu'à ce que l'intérieur des galettes ait perdu la teinte rosée.

Couper les pains en 2 et les faire dorer 30 secondes.

Garnir les pains de galettes, de tranches de bacon, de fromage, d'oignons caramélisés et de bébés épinards. Après cuisson, mettre dans des assiettes et dégustez!



au jour le jour



TEMPS

20

RÉSULTAT

4

bon appétit