



## Burger végétarien grillé

Pour 1 Hamurger:  
.....

**1 flageline nature,  
art. 205218**

**½ avocat en tranches**

**½ courgette en tranches**

**1 petit oignon en dés**

**2 feuilles de salade finement  
coupées**

**1/2 poivrons en dés**

**1 cc jus de citron**

**sel et poivre**

**huile**  
.....

- ❶ Mélanger les feuilles de salade, les poivrons et les oignons, assaisonner de jus de citron, d'huile, de sel et de poivre. Griller les tranches de courgettes sur le barbecue. Selon envie, elles peuvent également être badigeonnées d'un peu d'huile d'olive.
- ❷ Griller les tranches de flageline sur le barbecue, recouvrir d'un peu de salade, puis des tranches d'avocat. Garnir finalement des tranches de courgettes et du restant de salade, avant de disposer la partie supérieure du pain.



# Hamburger au steak grillé et au relish, sauce barbecue

Pour 10 hamburgers :  
.....

**10 flaguelines natures,**  
art. 205218  
**10 rumstecks de 220 g**  
**20 tranches de bacon**  
**140 g rondelles d'oignons**  
**rouges**  
**10 tranches de cheddar**  
**Huile pour la cuisson**  
**Sel et poivre**  
**1 cc de piment**  
**200 g ketchup**  
**1 cc arôme fumé**  
**(Liquid Smoke)**  
**100 g sucre roux**  
**30 ml vinaigre de vin**  
**50 ml café froid**  
**30 ml Whisky**  
**20 ml miel**  
**250 g cornichons**  
**80 g dés d'échalotes**  
**40 ml vinaigre de cidre**  
.....

- ❶ Décongeler la flagueline. La trancher en deux et la griller rapidement sur le barbe-cue. Pour la préparation de la sauce barbecue, verser le ketchup, l'arôme fumé, le piment, 50 g de sucre roux, le vinaigre de vin, le café, le Whisky et le miel dans une casserole et mélanger le tout. Faire bouillir, puis mettre à feu doux pendant environ 10 min pour réduire la sauce.
- ❷ Pour le relish, couper les cornichons en dés fins. Faire cuire les échalotes et les cornichons avec du vinaigre de cidre et 50 g de sucre roux tout en remuant, puis laisser mijoter environ 10 min. Saler.
- ❸ Griller le bacon sans huile dans une poêle. Laisser égoutter sur du papier absorbant. Tamponner les steaks avec du papier absorbant, entailler légèrement le gras sur le côté. Griller à feu vif, assaisonner une fois que les steaks sont cuits, les emballer dans du papier aluminium, puis les laisser reposer environ 5 min dans un endroit chaud. Garnir ensuite la viande de deux tranches de bacon et d'une tranche de cheddar, avant de griller rapidement le tout, de sorte que le fromage soit fondu. Enfin, garnir le hamburger.