

# BURGER DE LUXE AU FROMAGE BLEU

Un savoureux burger à l'ail agrémenté de romarin et d'une sauce au fromage bleu acidulée et crémeuse; voilà un accord paradisiaque fait sur mesure pour la cuisson au barbecue.



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON : 12 MIN TEMPS REQUIS : 32 MIN DONNE : 4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS :

### SAUCE AU FROMAGE BLEU :

- 1/2 tasse de Gorgonzola émietté (2 1/2 oz) ou votre fromage bleu préféré
- 1/3 tasse de crème sure
- 2 c. à table de lait
- 1 c. à thé de vinaigre de vin rouge
- 1 gousse d'ail, râpée (facultative)
- Sel et poivre noir fraîchement moulu (au goût)

### HAMBURGER :

- 1 jaune d'œuf
- 2 grosses gousses d'ail, râpées
- 1 c. à table de sauce Worcestershire
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 2 c. à thé de romarin frais finement haché
- 1/2 c. à thé chacun de sel et de poivre
- 1 lb de bœuf haché maigre

Des pains à hamburger de bonne qualité (grillés à votre goût)

Garnitures facultatives telles que des oignons sautés, de jeunes pousses de roquette ou d'autres garnitures traditionnelles (au choix).

### SERVIR AVEC : LE22 MALBEC BONARDA SYRAH



## PRÉPARATION :

**Sauce au fromage bleu :** Mélanger le fromage bleu avec la crème sure, le lait, le vinaigre et l'ail (le cas échéant); Saler et poivrer (au goût). Mettre de côté.

**Hamburger :** Préchauffer le gril ou une poêle en fonte à feu moyen

Mélanger le jaune d'œuf avec l'ail, la sauce Worcestershire, la moutarde, le romarin, le sel et le poivre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Émietter le bœuf et mélanger délicatement avec les mains jusqu'à ce que le tout soit homogène. Façonner le bœuf en 4 galettes (environ 3 1/2 po de diamètre) tout en appuyant légèrement au centre avec le pouce pour permettre aux galettes de garder leur forme pendant la cuisson.

Cuire les galettes, sur le gril ou dans une poêle, de 6 à 8 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée inséré sur le côté de la galette indique 71 °C/160 °F). Servir sur des petits pains garnis de sauce au fromage bleu et de garnitures additionnelles au choix.

## CONSEILS :

*Pour les oignons sautés, faites cuire les oignons tranchés dans du beurre ou de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. (Ajouter un peu d'eau au besoin pour aider les oignons à ramollir sans les brûler.) Saler et poivrer et ajouter une touche de sauce Worcestershire (au goût).*