

HAMBOURGEOIS A1

1/3 tasse **Sauce à bifteck A1 originale ou piquante**
16 oz Boeuf haché maigre
3 oz Oignon, coupé en dés fins
1 Poivron vert, coupé en dés fins
 Oeuf

4 Pains hambourgeois, coupés en deux
5 Tranches de tomates
4 Feuilles de laitue Bibb
4 Tranches d'oignon

- ❑ Préparer le gril ou le barbecue (feu moyen-élevé)
- ❑ Mélanger les premiers cinq ingrédients dans un bol moyen (sauf les oignons tranchés)
- ❑ Diviser la viande en 4 portions égales et aplatir chaque hambourgeois à ½ pouce d'épaisseur; saupoudrer de sel et poivre
- ❑ Griller les pains de chaque côté, environ 1 minute
- ❑ Griller les hambourgeois jusqu'à ce qu'ils soient cuits, en recouvrant de la **Sauce à bifteck A1**
- ❑ Placer chaque hambourgeois sur un pain, recouvrir chacun d'une tranche de tomate, une feuille de laitue et une tranche d'oignon et recouvrir d'un autre morceau de pain
- ❑ Accompagner de **Sauce à bifteck A1**.