



Burger style soupe à l'oignon

[BBQ](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 475 grammes de porc haché
- 500 grammes de chair de saucisse
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. thé de poudre d'ail Giant Value
- 1 c. thé de poudre d'oignon Giant Value
- 1/2 sachet de soupe à l'oignon du commerce
- Sel et poivre au goût

Garnitures :

- 6 c. table de beurre
- 3 oignons jaunes, coupés en tranche
- 3 petits oignons rouges, coupés en tranche
- 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 6-8 pains burger Giant Value
- 6-8 tranches de fromage suisse P'tit Québec ou autre cheddar fort au choix
- Salade mesclun
- Mayonnaise au goût
- Quelques tranches de cornichon à l'aneth Giant Value, au goût

Préparation

1. Préchauffer le BBQ moyen-élevé.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients des boulettes. Façonner 6-8 boulettes.
3. Réserver les boulettes.
4. Dans un poêlon en fonte ou allant sur le BBQ, faire fondre le beurre.
5. Ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Environ, 5-7 minutes en brassant régulièrement.
6. Déglacer avec le bœuf.
7. Laisser cuire jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.
8. Pendant ce temps, faire cuire les boulettes de porc sur le grill.
9. Déposer le fromage sur chaque boulette et réserver sur la grille du haut.
10. Faire griller vos pains sur la grille et procéder au montage des burgers.
11. Commencer en étalant un peu de mayonnaise sur le pain, déposer un peu de salade mesclun et déposer la boulette sur la salade.
12. Garnir d'oignon et de quelques tranches de cornichons. Refermer avec le pain restant.
13. Déguster avec des frites maison ou du commerce.