

Mini-burger de porc Bonneau, bacon confit au Coup Fumant, salade style rémoulade aux betteraves

Par Marie-Pier Delagrave, passionnée de cuisine et fière représentante des produits du terroir de la Côte-du-Sud en collaboration avec IGA Extra Magasin Coop de Montmagny



Préparation : **15 min** Cuisson : **10 min** Rendement : **6-8 mini-burgers**

INGRÉDIENTS

Salade style rémoulade aux betteraves

- ☐ 2 tasses de céleri-rave, pelé, émincé finement ou râpé
- ☐ 1 carotte, pelée et râpée
- ☐ 1 petite betterave, pelée et râpée
- ☐ 2 c à soupe de mayonnaise
- ☐ 1 c à soupe de vinaigre de cidre
- ☐ 1 c. à thé de sucre ou de sirop d'érable
- ☐ Sel d'ail et poivre au goût
- ☐ 1 c à soupe de sarrasin entier cru biologique *Les Moissonneries du Pays*

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Si possible, laissez macérer au réfrigérateur au moins 30 minutes pour permettre au chou de s'attendrir.

**Le sarrasin apportera un bon petit « crunch » à cette salade, tout en vous apportant des vitamines et minéraux supplémentaires. Une source de protéines végétales, sans gluten, qui gagne à être connue.*

Burgers

- ☐ 454 g (1 lb) de porc haché Les Élevages Bonneau
- ☐ 45 ml (3 c. à soupe) de sauce barbecue Coup Fumant
- ☐ 1 c à soupe d'Épices à steak Coup Fumant
- ☐ 1/2 c à soupe de Rub pour Bœuf Coup Fumant
- ☐ 250 gr. de bacon tranché Les élevages Bonneau
- ☐ 1 c à soupe de Miel fumé Les As du Fumoir
- ☐ 8 mini pains à hamburger Compliments
- ☐ Mayonnaise au goût + sauce barbecue Coup Fumant au goût mélangé ensemble
- ☐ 115 g (1/4 lb) de fromage cheddar fort de l'Isle-aux-Grues, tranché
- ☐ Quelques feuilles de laitue

PRÉPARATION

Burgers

- 1- Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille.
- 2- Dans un mortier ou un moulin à épices, mélanger les épices et le Rub pour former une belle poudre gouteuse !
- 3- Dans une plaque allant au four ou au BBQ, déposez du papier d'aluminium et ajoutez-y une grille à pâtisserie par-dessus. (C'est très important pour faire confire le bacon !)
- 4- Déposer le bacon sur la grille à pâtisserie. À l'aide d'un pinceau, badigeonner le bacon avec le miel, la sauce BBQ et une mini pincée du mélange d'épices.

- 5- Placez votre plaque sur la partie non allumée du BBQ et faites confire le bacon environ 12-15 minutes, en surveillant pour qu'il ne brûle pas. Une fois bien confit, il aura un peu la consistance d'un « jujube ». Retirer la plaque et laisser reposer le bacon.
- 6- Dans un bol, mélanger la viande, la sauce barbecue et 2 c. thé du mélange d'épices que vous avez fait. Façonner 6 à 8 petites galettes. Griller les galettes sur la partie chaude du BBQ environ 3-5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Les badigeonner de sauce barbecue. Griller les pains.
- 7- Tartiner les pains de mayonnaise BBQ. Déposer la viande sur la base des pains. Garnir de fromage, d'une feuille de laitue, de salade rémoulade et du bacon confit. Placez un pic décoratif et le tour est joué !
- 8- Cette recette est idéale pour l'apéro, pour recevoir de façon chic, mais tout en étant très simple !

DRESSAGE

Ici, j'ai opté pour une façon plus chic de servir mon mini-burger. J'ai fait un beau trait de mayo BBQ, j'ai garni de chips en juliennes à l'Hickory et j'ai ajouté quelques feuilles de basilic. Cependant, vous pourriez très bien placer tous les mini-burgers sur une belle planche en bois et l'effet serait aussi wow !

Je vous conseille fortement d'accompagner ce délicieux mini-burger avec le nouveau cidre du Domaine RITT à Cap-St-Ignace. Un cidre non filtré, sans sulfites ajoutés, au goût de pommes franc, avec une belle complexité et une longueur en bouche ! Miam !

Bon appétit !