

Hambourgeois farci au brie pour 6

Cette année, la recette d'hambourgeois farci au brie est le plat parfait pour réunir toute la famille à l'occasion de la fête des Pères. Papa se réjouira certainement de faire des grillades et vous serez d'autant plus ravi de les déguster !



Ingrédients:

- ½ livre de viande (selon votre préférence/demandez à votre boucher)
- 6 grosses patates
- ½ tasse de mayonnaise
- 2 cuillères à table de Sriracha
- 4 oz de fromage brie
- ½ tasse d'huile de canola
- 1 gros oignon Vidalia
- Paprika au goût
- Sel et poivre au goût

Étapes:

Les patates:

1. Trancher les patates en quartiers
2. Faire bouillir jusqu'à tendreté (environ 20 minutes)
3. Mélanger les patates dans un bol avec le paprika, le sel, le poivre et l'huile de canola
4. Placer les patates sur la grille du BBQ Remy Oliver pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes

La mayonnaise épicée:

5. Mélanger la mayonnaise et la Sriracha dans un petit bol.
6. Goûter et ajouter plus de Sriracha pour plus de piquant.

Les oignons caramélisés:

1. Faire chauffer l'huile de canola dans une grande poêle à chaleur moyenne/basse.
2. Une fois chaude, ajouter les oignons
3. Cuire lentement, remuer fréquemment jusqu'à ce les oignons aient une couleur brun caramel (environ 15 à 20 minutes)

Les hambourgeois:

1. Couper la viande en morceaux
2. Sécuriser le hachoir à viande sur le comptoir, ajouter les morceaux de viande et broyer
3. Mélanger dans un bol le sel et le poivre, au goût, avec la viande hachée
4. Remplir le presseur à boulettes à la moitié, ajouter du brie au centre et couvrir avec une autre couche de viande.
5. Cuire les hambourgeois sur la grille préchauffée environ 5 à 6 minutes par côté pour une cuisson moyenne. Cuire ensuite jusqu'à la cuisson désirée. Retirer de la grille et laisser reposer pendant 5 minutes.