



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon

Propriétaire

---

## **LE PARFAIT BURGER**

**500 g. (1 livre) de Chevreau haché**  
**3 c. à table d'oignon, émincé très finement**  
**1 gousse d'ail écrasée**  
**2 c. à thé de sauce Worcestershire**  
**Huile végétale**  
**Sel et poivre du moulin**

Bien mélanger la viande, l'oignon, l'ail et la sauce Worcestershire, et diviser en 4 portions, aplatir en galettes.

Préchauffer le barbecue ou chauffer une poêle à blanc à feu moyen-élevé pendant quelques minutes.

Badigeonner les galettes d'huile et les cuire environ 5 minutes de chaque côté, en les retournant une seule fois et sans les écraser inutilement, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Saler et poivrer.

Garnir votre pain burger de vos condiments préférés.

<http://www.flopine.com/>