

Thanksgiving Homemade Cheeseburger Recipe



La poitrine fumée
donne un peu de gras et
beaucoup de saveur de
fumé quand il faut faire le
BBQ dans votre coin
cuisine Ikea à Paris.

The
bacon adds
a little fat and big
smokey flavor when
you can't grill
outdoors.



500g ground beef *steack haché*
150g uncooked bacon minced *poitrine fumée émincée (crue)*
salt, pepper, pinch of cayenne *sel, poivre, pincé de cayenne*

Homemade BBQ sauce (see July recipe) or ketchup
Sauce BBQ (voir recette de juillet) ou ketchup
Slices of tomatoes, red onions, pickles, lettuce, and basil
*Rondelles de tomates, oignons rouges, cornichons, feuilles de
sucrine et basilic*
Mustard US style *Moutarde style US*
Cheddar, sliced *Cheddar en tranche*
Lightly grilled bacon strips *Tranches de poitrine fumée
grillée*
Relish *Relish*
Toasted hamburger buns *Pains hamburger toastés*

1) With your paws, mix the uncooked bacon, meat and spices and form 4 loose patties.

*Avec les pattes, mélanger la viande hachée avec la poitrine fumée et les épices pour
faire 4 boules aplaties légèrement.*

2) Preheat a cast iron or heavy metal pan. Place the burgers on hot surface and allow to cook 3 min. Turn and repeat, and continue until nearly at the done-ness you want. Turn off heat and add cheddar. Toast buns. Place cheeseburger on bottom of bun and garnish as desired.

*Préchauffer une poêle en fonte. Mettre les burgers dans la poêle chaude et cuire 3-5
minutes. Retourner et continuer cuire presque au niveau de cuisson désiré. Eteindre
le feu et mettre le cheddar sur le burger. Faire griller les buns, placer les burgers sur
le fond et garnir à volonté.*

Next month something sweet...Key lime pie!