

Poêlée de hamburger

CARIBOU

 3-4 portions

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

INGRÉDIENTS

2 tasses (500 ml) de cubes d'environ 1 cm de pommes de terre pelées
2 c. à soupe (30 ml) d'huile locale, divisée
Sel au goût
½ tasse (125 ml) de bacon coupé en petits cubes ou lanières
½ tasse (125 ml) d'oignons rouges hachés
1 lb (500g) de bœuf haché
½ tasse (125 ml) de fromage local à pâte ferme râpé



Sauce

3 c. à soupe (45 ml) de mayonnaise
2 c. à soupe (30 ml) de ketchup
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde
¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
Sel au goût
Sauce piquante locale au goût (facultatif)

Garnitures

¼ tasse (60 ml) de cornichons en petites rondelles
2 c. à soupe (30 ml) d'oignons rouges émincés
Herbes printanières ou micropousses

NOTE

On peut manger la poêlée telle quelle, ou encore dans un tacos, un pita ou autre pain plat, ou dans une feuille de laitue.

VARIANTE

Option de remplacer la moitié du bœuf par du tofu ferme émietté.

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 220°C (425°F) et chemiser une tôle de papier parchemin. Y déposer les cubes de pommes de terre, 4 c. à thé (20 ml) d'huile et du sel. Mélanger avec les mains et répartir les cubes en une couche en les espaçant. Cuire 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Réserver au frigo.
3. Dans une grande poêle allant au four, chauffer le reste de l'huile (2 c. à thé) à feu moyen-élevé, et ajouter le bacon et les oignons.
4. Lorsque le bacon a rendu son gras et que l'oignon est translucide, ajouter le bœuf haché et un peu de sel. Cuire à feu élevé jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée.
5. Ajouter les pommes de terre et mélanger.
6. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
7. Ajouter le fromage râpé sur le dessus et gratiner dans le haut du four à broil.
8. Ajouter la sauce et les garnitures sur le dessus.