

Yellow Burger

Le «New Yorker» : préparez un Hamburger deux fois plus gourmand en combinant Heinz Tomato Ketchup & **Heinz Yellow Mustard**

Ingrédients :

4 cuillères à soupe de sauce Barbecue Heinz
½ cuillère à café de poudre de piment
75g de chapelure
1 œuf légèrement battu
Poivre noir
500g de viande de bœuf hachée
6 tranches de cheddar
6 pains à hamburger
2 tomates finement tranchées
Salade
Cornichons
Heinz Yellow Mustard
Heinz Tomato ketchup

Préparation :

1. Dans un bol mélangez la sauce Barbecue Heinz et la poudre de piment. Ajoutez la chapelure et les œufs, mélangez. Ajoutez la viande, poivrez et mélangez doucement.
2. Divisez le mélange équitablement en 6 steaks pour Burger. Laissez reposer 15 minutes.
3. Faites cuire les steaks pendant 6 à 8 minutes selon vos envies. Ajoutez ensuite une tranche de fromage sur chaque steak, laissez fondre une minute.
Servez cela sur un pain à hamburger préalablement toasté avec une fine tranche de tomate, de la **Heinz Yellow Mustard** (*Sweet, Classic ou Spicy* selon vos envies), du Heinz Tomato Ketchup, de la salade et des cornichons.

