

Recettes de Burgers Variés du Wisconsin

HAVANA :

Moutarde jaune (style Savora ou équivalente) + 1 fine tranche de gruyère + rondelles de cornichon
porc grillé + jambon au choix + steak bœuf
1 tranche de gruyère + moutarde jaune

CASANOVA :

Mayonnaise + jambon au choix +
steak bœuf + 1 tranche de gruyère + champignons poêlés
moutarde jaune (style Savora ou équivalente)

HONKY TONK:

Mayonnaise + laitue + porc grillé
Steak + fromage vieux pané (ou ressemblant) + oignon doré à la poêle + sauce barbecue

GYPSY :

fine tranche de mozzarella + concombre + oignon cru rondelles + tranche de tomate
jambon au poivre + sauce ranch (ranch dressing) + steak
+ sauce ranch + lamelle de parmesan + mozzarella

HIGHWAYWAM :

cheddar + sauce barbecue + jambon au choix grillé
oignons rondelles beignet + sauce barbecue
steak + fromage vieux pané ou ressemblant + œuf au plat + sauce barbecue

ROADHOUSE :

Mayonnaise à l'ail + oignon doré à la poêle + lard grillé
steak + fine tranche de gruyère + mayonnaise à l'ail

BOHEMIAN :

mayo mélangée avec du pesto + épinard feuilles
jambon poulet + fine tranche de gouda + steak bœuf
mayo pesto + jambon de parme grillé + gouda

CAMELOT :

Mayonnaise + oignon doré à la poêle + tomate tranches + lard grillé poivré
Mayonnaise + steak + camembert

CRABBY LOUIE

Fromage fondant + steak bœuf + laitue romaine
avocat + tomate + crabe + mayonnaise mélangée avec de l'oignon frit

MONNA LISA /

mayonnaise à l'ail + olive verte + tomate séchée + rondelles oignon cru
+ steak bœuf + pancetta grillée + roquefort ou gorgonzola + roquette

MAMMA MIA

Mozzarella + oignon doré à la poêle + champignons poêlés + sauce à pizza + tranches de chorizo

steak bœuf + mozzarella + sauce pizza + oignons + champignons + chorizo

SHEBOYGAN

Mayonnaise mélangée avec de la moutarde à l'ancienne + oignon doré à la poêle + choucroute cuite

steak bœuf + 1 tranche de cheddar + saucisse de Toulouse ou blanche grillé + moutarde à l'ancienne (ou si vous pouvez vous procurez de la moutarde à la bière).

Préparation de la Sauce Ranch :

Ingrédients :

3 cuillères à soupe de yaourt nature

3 cuillères à soupe de mayonnaise

Quelques brins de ciboulette

Quelques brins de persil

1 échalote

1 cuillère à café d'ail en poudre

Sel & poivre

Hacher finement l'échalote.

Hacher le persil.

Ciseler la ciboulette.

Mélanger tous les ingrédients ensemble : yaourt, mayonnaise, ciboulette, persil, échalote, ail en poudre.

Saler et poivrer à votre convenance.

Préparation de la mayonnaise à l'ail (recette de Ricardo):

Prendre votre mayonnaise habituelle et rajoutez 2 cuillère à soupe de ciboulette ciselée et 1 ou 2 caïeux d'ail hachés finement, mélangez et c'est prêt.