

Big Mac de Bison

Ingrédients

- 6 Galettes de bison haché
- 6 Pains burger brioché
- 24 tranches de cornichons
- 6 Tranches de fromage orange
- 375 ml de laitue iceberg hachée

Sauce

- 125 ml de mayonnaise
- 30 ml de relish
- 15 ml d'oignon haché
- 10 ml de moutarde jaune

Instructions

1. Préparer 2 boulettes genre balle de golf par bigmac, donc 6 pour 3 big macs
2. Préchauffer le BBQ en mode zones et atteindre 450F. Déposer une poêle de fonte sur le feu.
3. Déposer 2 boulettes sur la poêle et les écraser à l'aide d'une presse ou de spatules, attendre 3 min avant de les retourner. Saler
4. Griller les tranches de pain légèrement
5. Assembler les bigmacs dans cet ordre, pain en bas, sauce, laitue, fromage, boulette, pain supplémentaire si désiré, sauce, oignons, laitue, cornichons, 2e boulette, pain.