

# SMASH BURGERS DE POINTE DE POITRINE DE BŒUF À LA TEXANE

Faites griller une tournée de smash burgers de niveau supérieur. Le mélange à frotter pour pointe de poitrine de bœuf à la texane Vermont Castings apporte la douceur fumée de l'ail, de la cassonade et du paprika à la pointe de poitrine hachée juteuse. Couvrez de piments Shishito grillés, ajoutez vos garnitures préférées et mordez à pleines dents.

**TEMPS DE PRÉPARATION:** 15 minutes

**TEMPS DE CUISSON:** 10 minutes

**PORTIONS:** 4

## INGRÉDIENTS:

1 lb (450 g) de pointe de poitrine hachée

1 c. à ½ table (20 ml) de mélange à frotter pour pointe de poitrine de bœuf à la texane Vermont Castings

8 piments Shishito, équeutés

2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale

c. à ½ thé (2 ml) de sel de mer

1 tomate Beefsteak, tranchée

4 feuilles de laitue Boston

1 oignon rouge, pelé et tranché finement

4 pains à hamburger briochés

## INSTRUCTIONS:

1. Préchauffer le gril à feu moyen élevé. Nettoyer les grilles puis les badigeonner d'huile. Déposer la plaque chauffante en fonte Vermont Castings sur le gril, le côté plat vers le haut, directement au-dessus d'un côté des brûleurs.
2. Diviser la poitrine hachée en 4 parties égales et rouler chaque morceau en boulette.
3. Saupoudrer du mélange à frotter pour pointe de poitrine de bœuf à la texane Vermont Castings dans un plat et rouler chaque boule dans le mélange jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes. Mettre de côté. Jeter tout mélange restant.
4. Dans un petit bol, mélanger les piments Shishito dans l'huile et le sel jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Déposer les piments Shishito sur la plaque chauffante et cuire avec le couvercle fermé, en retournant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et noircis, de 4 à 6 minutes. Retirer et réserver.
5. Déposer la viande sur la plaque chauffante, en laissant de l'espace entre chaque boulette, et aplatis à une épaisseur de ½ pouce (1,25 cm) avec une presse à gril pour barbecue en fonte Vermont Castings.
6. Cuire pendant 2 à 3 minutes avec le couvercle fermé, jusqu'à ce que les côtés des burgers commencent à dorer. Retourner les burgers et cuire jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de 160 °F (70 °C), 2 à 3 minutes de plus.
7. Faire griller les petits pains sur le côté opposé du gril jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Déposer les boulettes cuites sur les pains avec laitue, de la tomate, de l'oignon rouge et garnir de piments Shishito noircis.



VERMONT  CASTINGS