



Tartines et sandwichs

# Hamburger aux champignons



**30 min** **20 min** **10 min**      **0**      **488**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les hamburgers aux champignons

4 **Pain(s) spécial  
hamburger**  
600 g **Boeuf haché**  
100 g **Champignon(s) de  
Paris**  
4 tranche(s) **Cheddar**  
2 **Tomate(s)**  
2 **Oignon(s) rouge(s)**  
1 **Salade(s)**  
1 **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation de la garniture

- 1 Laver les feuilles de salade puis les égoutter à l'aide d'une essoreuse à salade. Réserver.
- 2 Laver les tomates, ôter leur pédoncule à l'aide d'un couteau d'office puis les détailler en rondelles.
- 3 Eplucher les oignons puis les couper en rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Ensuite, nettoyer rapidement les champignons sous l'eau claire puis les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 5 Attention à ne pas les laisser trop longtemps sous l'eau pour qu'ils ne s'en gorgent pas trop.
- 6 Les détailler en tranches à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Faire fondre du beurre dans une poêle puis ajouter les champignons.
- 8 Les laisser cuire sur feu doux pendant 5 minutes en remuant délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9 Les champignons doivent rester légèrement tendres et croquants.
- 10 Les assaisonner de sel et de poivre puis les débarrasser sur une assiette.
- 11 Conserver cette même poêle pour faire cuire les steaks.

Ils s'imprèneront ainsi du goût des champignons.

## Étape 2

### Finitions

- 1 Couper les pains à hamburger en deux à l'aide d'un couteau scie puis les disposer sur une grille côté croûte.
- 2 Mettre le four sur position grill puis les enfourner jusqu'à ce que la surface de la mie soit bien colorée.
- 3 Pendant ce temps, former des boules de boeuf haché en les roulant entre les paumes des mains puis les aplatir.
- 4 Se munir d'un emporte-pièce pour réaliser des steaks bien ronds et uniformes.
- 5 Reprendre la poêle, rajouter un peu de beurre puis y faire cuire les steaks pendant 3 à 5 minutes de chaque côté.
- 6 La durée de cuisson s'allongera ou se réduira selon la cuisson désirée.
- 7 Les assaisonner de sel et de poivre sur chacune des faces puis ajouter les tranches de cheddar sur le dessus pour les faire légèrement fondre.
- 8 Réserver hors du feu.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Mettre la partie inférieure des pains à hamburger sur des assiettes individuelles.
- 2 Tapiser le fond de quelques feuilles de salade puis ajouter les rondelles de tomates et d'oignons rouges.
- 3 Déposer les steaks sur le dessus à l'aide d'une spatule puis disposer harmonieusement les champignons sur le dessus.
- 4 Recouvrir puis déguster sans attendre.