



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Burger de champignons



Ingrédients

🍷 16 gros champignons de Paris de tailles identiques

8 tomates cerise

300 g de viande hachée

4 tranches de cheddar

1 mini concombre

Ketchup

Sel

Poivre

Huile d'olive pour le chapeau des champignons

Graines de sésame

Préparation

Assaisonnez la viande hachée, formez de mini steaks hachés, réservez au frais.

Couper le pied des champignons puis les passer sous un filet d'eau froide et les essuyer.

Epluchez le concombre, coupez en tranches.

Coupez les tomates en deux.

Coupez les tranches de cheddar en deux (si vous avez un emporte pièce, vous pouvez découper 8 tranches à la taille de vos champignons).

Faites cuire vos steaks hachés, avec 1 tranche de cheddar.

Composez vos burgers, du mini steak haché, une pointe de ketchup, 1 tranche de concombre, une ½ tomate cerise.

Utilisez vos ellipses de champignons à la place du traditionnel pain.

Parsemez les ellipses du dessus de graine de sésame.



4 pers.



Préparation : 15 min
Cuisson : 7 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

