

Hamburger aux champignons

écrit par Pariseyn | 1 mai 2017

✘Voilà un hamburger que j'affectionne tout particulièrement. Il demande peu de préparation (si les pains sont déjà prêts) et sont particulièrement délicieux.

Ingrédients, pour 4 hamburgers :

4 [pains à hamburger](#) ou 4 [buns briochés](#)

320 g de bœuf haché

250 g de champignons de Paris

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

200 g de fromage à raclette

Quelques feuilles de laitue iceberg

Huile, sel, poivre

Emincer les champignons dans le sens de la hauteur.

Les faire revenir à feu moyen dans une poêle à feu moyen avec 1 cuillère à soupe d'huile. Ajouter les gousses d'ail écrasées. Cuire environ 15 minutes jusqu'à une belle coloration puis verser 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique. Saler, poivrer, remuer bien, puis couper le feu et réserver.

Pendant ce temps, former 4 steaks de 80 g chacun dans un cercle de 10 cm de diamètre. Réserver au congélateur 10 minutes avant la cuisson.

Faire chauffer une poêle à feu vif sans matière grasse (position 9/9 de ma plaque à induction). Huiler les steaks de

chaque coté à l'aide d'un pinceau alimentaire.

Mettre à fondre 2 tranches de fromage (50 g) par personne dans 4 petits caquelons individuels d'un appareil à raclette préalablement préchauffé.

Lorsque la poêle est très chaude, poser les steaks et ne plus les toucher pendant 2 minutes. Retourner les steaks à l'aide d'une spatule (ne pas piquer la viande) et cuire 2 minutes sur l'autre coté. Saler, poivrer et réserver sous une feuille de papier aluminium.

Assembler le hamburger :

Couper les pains en deux dans l'épaisseur et les déposer à l'envers dans la poêle ayant servie aux steaks pour qu'ils dorent légèrement.

Déposer une feuille de salade sur le talon.

Ajouter le steak et déposer par dessus 1 à 2 cuillères à soupe de champignons.

Verser le fromage fondu.

Refermer le hamburger, appuyer légèrement et déguster sans attendre.