

Burger aux champignons & au comté



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LE STEAK

- 4 steaks : de bœuf ou veggie
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- Des herbes de provence
- Du paprika
- Du sel et du poivre
- Quelques petits cubes de comté

POUR LE BURGER

- 4 buns
- 10 champignons de Paris
- Du persil
- Un filet d'huile d'olives
- 8 tranches de comté (ou un autre fromage que vous aimez), du moment que vous pouvez le couper en tranches



Mettez tous les ingrédients pour les steaks (sauf le comté) dans un mixeur et mixez pendant 30 secondes.

Séparez la préparation obtenue en 4 parts égales et intégrez, dans chacune d'elles, des petits cubes de comté. Façonnez chaque part à la forme d'un steak.

Mettez le steak entre vos deux paumes de façon à avoir un steak bien compact qui se tiendra à la cuisson. Réservez les steaks au frigo.

Coupez les champignons en petits morceaux, hachez le persil et faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olives. Réservez dans un bol.

Faites cuire les steaks à la poêle comme à votre habitude.

Juste avant la fin de cuisson du steak, déposez dessus une tranche de comté, retournez le pendant quelques secondes afin que le fromage fonde bien puis remettez le steak face « fromage vers le haut ».

Coupez les buns en deux dans le sens de l'épaisseur. Si vous aimez qu'ils soient chauds, vous pouvez les réchauffer au four quelques minutes à 150°C.

Sur la partie inférieure du bun, déposez un peu de poêlée de champignons, une tranche de comté, le steak avec la tranche de comté fondu vers le haut, encore un peu de poêlée de champignons et recouvrez avec la partie supérieure du bun.

Et voilà, il n'y a plus qu'à dévorer savourer vos burgers.