

BURGER PARISIEN



4 pers

30 min

10 min

VOTRE PANIER NETTO

4 pains hamburger

•
4 steaks hachés

•
250 g de mozzarella

•
12 champignons de Paris frais

•
230 g de champignons de Paris en conserve

•
30 cl de crème liquide

PRÉPARATION

- 1.** Égouttez les champignons en conserve et faites-les cuire avec la crème liquide pendant 5 min jusqu'à ébullition. Salez et poivrez. Mixez l'ensemble pour bien émulsionner votre crème de champignons.
- 2.** Faites griller vos steaks hachés jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.
- 3.** Épluchez les champignons de Paris et taillez-les en fines lamelles.
- 4.** Faites griller au four vos pains à hamburger avec deux tranches de mozzarella. Disposez les champignons en rosace sur la tranche de pain, puis placez le steak haché. Servez vos hamburgers accompagnés de la crème de champignons à part.