

Hamburger Maison au Gorgonzola et Champignons Braisés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600-625g
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POUDRE	
- GORGONZOLA	150g
- KETCHUP	
- MOUTARDE	
- CORNICHON(S)	aigres-doux
- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Mélangez le hachis avec la crème, la chapelure, sel et poivre. Formez 4 cercles de viande du diamètre des pains burgers.
- Coupez le fromage en dés.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés. Faites-les griller dans du beurre chaud. Salez, poivrez et muscadez. Ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites griller la viande sur les deux faces. Salez et poivrez.
- Grillez les pains hamburgers au grille-pain.
- Nappez le fond de ceux-ci de ketchup et moutarde puis déposez des cornichons aigres-doux.
- Lorsque les burgers sont cuits, déposez quelques champignons sur chacun d'eux puis déposez quelques dés de gorgonzola. Fermez avec le couvercle et laissez étuver 1 minute environ.
- Déposez alors la viande-champignons-gorgonzola sur le pain hamburger et dégustez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de salade verte et de frites.