

## *Hamburger Pané et Farci Jambon-Fromage, Sauce Crème Champignons*

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

### Ingrédients :

- HACHIS PORC & BOEUF	750g
- GOUDA MI-VIEUX	3-4 tranches
- JAMBON CUIT	3 tranches
- CHAPELURE	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- MOUTARDE	1.5 c à café
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- MAIZENA	un peu
- SEL	
- POIVRE	

### Recette :

- Façonnez les hamburgers avec un trou au centre (avec appareil spécial à hamburger).
- Coupez le fromage et le jambon en cercle (emporte-pièce) du diamètre du trou à farcir.
- Déposez-y un cercle de fromage, deux de jambon puis un de fromage.
- Refermez le hamburger avec un peu le hachis.
- Panez les deux faces plates du hamburger avec la chapelure (pas les côtés).
- Faites cuire les hamburgers doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, de muscade puis salez et poivrez.
- Arrosez-les avec la crème et intégrez-y la moutarde.
- Rectifiez l'assaisonnement et liez la crème avec un peu de maïzéna si nécessaire.
- Servez le hamburger nappé de sauce crème champignons.

