

Burger très cochon sauce fromage, champignons confit au soya, salade verte

Recette pour 4 personnes

Description

Une galette de viande de porc et veau haché, agrémentée d'un sauté de champignons caramélisés au soya.

Sauce (comme une béchamel) aux deux fromages.

L'astuce du chef

ATTENTION : la sauce soya devrait suffisamment saler votre préparation.

Ingrédients

Pour les burgers

- 400 Gr Porc haché
- 200 Gr Veau haché
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 6 Brin(s) Persil
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 225 Gr Champignons de paris
- 30 Ml Sauce worcestershire
- 4 Unité(s) Pain burger
- 30 Ml Sauce soya allégée
- 30 Ml Beurre

- Huile végétale
- Sel et poivre

Sauce blanche au fromage

- 5 Ml Fécule de maïs
- 250 Ml Lait
- 30 Gr Beurre
- 30 Gr Farine de blé
- 165 Gr Cheddar fort
- 100 Gr Parmesan râpé

- Huile végétale
- Sel et poivre

Garnitures

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Bacon

- 4 Feuille(s) Laitue boston
- 8 Rondelle(s) Tomate
- 4 Poignée(s) Salade romaine

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre four à 400.00 F°

Pour la mise en place

Ciselez la ciboulette et l'oignon.

Hachez le persil et l'ail. Émincez les champignons de Paris.

Assurez-vous que les fromages soient râpés.

Lavez vos feuilles de salade.

Champignons et oignons

Dans une poêle avec du beurre et de l'huile, faites revenir les oignons et les champignons, le tout bien doré.

Déglacez l'ensemble avec les deux sauces, ajoutez l'ail haché, laissez cuire encore une minute, vérifiez l'assaisonnement.

Réservez.

Viandes Burger

Mélangez vos viandes hachées, assaisonnez de poivre. Réalisez 8 grandes galettes très minces de viandes (aidez-vous d'un emporte-pièce).

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les galettes 1 minute de chaque côté.

Déposez-les sur une plaque allant au four avec les tranches de bacon et réservez.

Sauce au fromage

Diluez la fécule de maïs dans le lait que vous aurez tiédi auparavant (cela va faciliter le mélange sans grumeau), gardez de côté le mélange.

Dans une casserole, faites fondre votre beurre, ajoutez-y la farine, mélangez bien et cuire durant une bonne minute sans coloration (roux).

Versez le lait et la fécule diluée sur votre roux et mélangez bien à l'aide d'un fouet jusqu'à ébullition.

Laissez cuire tout en remuant pendant 2 bonnes minutes.

Ajoutez les deux fromages, mélangez bien jusqu'à que votre sauce soit bien homogène.

Couvrez et réservez-la sur un coin de la table.

Montage finitions

Faites toaster vos pains burger, mettez les galettes de viande avec le bacon dans le four durant 4-5 minutes.

Étalez généreusement de la sauce sur la base du pain, déposez-y des champignons puis une galette de viande.

Déposez le bacon, les rondelles de tomate et la feuille de laitue.

Déposez à nouveau des champignons, une deuxième galette de viande, la sauce au fromage et refermez avec le chapeau de votre pain burger.

Servez avec la salade arrosée d'huile d'olive, sel, poivre et vinaigre de vin.

Bon appétit!