

## Burger aux champignons

Pour 2 personnes

- 300g de viande de bœuf hachée
- 2 échalotes
- 4 champignons de Paris
- 2 cuillères à café de ciboulette ciselée
- une cuillère à soupe d'huile, sel et poivre.



**Servir :** Immédiatement, avec des frites, des haricots verts, et un verre de brouilly.

### Variation

Utilisez différents ingrédients, chorizo, oignons nouveaux, dés de tomates...

- Epluchez et ciselez les échalotes, frottez et coupez les champignons en petits cubes.
- Mélangez l'ensemble des ingrédients dans un saladier, assaisonnez de sel et de poivre.
- Formez 2 boules avec la préparation, aplatissez les.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle sur feu vif, et faites revenir les burger le temps d'obtenir le degré de cuisson de votre choix.
- Otez du feu et laissez reposer 5 minutes les burger sous une feuille de papier aluminium.

## Conseils

Veillez à ce que la poêle soit bien chaude pour obtenir rapidement une croûte qui enfermera les saveurs à l'intérieur de la viande.