

TEMPS DE PRÉPARATION

05  
minutes

TEMPS DE CUISSON

25  
minutes

RÉSULTAT

4  
personnes



SE CONGÈLE



## Burger champignons et porc



Image et ingrédients peuvent légèrement varier selon disponibilité,

### INGRÉDIENTS

- 500 grammes de porc haché
- 1 cœur de salade
- 200 grammes de champignons, hachés fins
- 1 tige de persil, hachée finement
- 80 ml de mayonnaise
- 30 ml de vinaigre balsamique
- 100 grammes de fromage suisse
- 4 pains hamburger classiques
- 1 pincée d'épices paprika

### INSTRUCTIONS

Trancher finement les champignons et le persil, combiner le persil avec la mayonnaise et assaisonner avec du sel et du poivre.

Chauffer votre BBQ à feu vif en prenant soin de l'huiler au préalable (ou chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle feu moyen-vif). Dans un bol, combiner le porc haché et le mélange d'épices, saler et poivrer.

Former 4 galettes, les déposer sur le BBQ (ou dans la poêle) et cuire 4 minutes par côté. Dans les 2 dernières minutes de cuisson, déposer 1/4 de fromage sur chaque galette. Transférer et réserver la poêle (si vous en utilisez une).

Pendant la cuisson des galettes, dans une poêle, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif, ajouter les champignons, assaisonner avec sel, poivre et cuire 5 minutes. Transférer.

Déposer les pains sur le BBQ (ou dans la poêle réservée à feu moyen-vif), griller 2 minutes.

Dans un bol, combiner la salade avec le vinaigre et un filet d'huile d'olive, saler et poivrer, puis mélanger.

Garnir chaque fond de pain de mayonnaise au persil, de galette au fromage, de champignons et de salade, puis refermer les hamburgers.

Servir la salade restantes en accompagnement.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



1070  
calories

### ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte

### À SE PROCURER

Huile d'olive, vinaigre balsamique, sel et poivre



Bon  
Appétit