# *Hamburgers aux champignons, bleu et sauce demi-glace Club House*

RECETTES – BBQ – REPAS – SANDWICHS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

- 1 livre à 1 ½ livre de bœuf haché extra-maigre
- 4 pains ciabatta
- 1 sachet de sauce demi-glace Club House
- 1 paquet de champignons au choix et selon vos goûts
- Fromage bleu au choix
- 1 tasse de pousses ou salade mesclun
- Mayonnaise

## Préparation

1. Couper et faire cuire les champignons dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver.
2. Mettre les pains ciabatta au four à réchaud afin qu'ils soient chauds lors du montage des hamburgers.
3. Façonner 4 galettes de bœuf et les faire cuire (je les assaisonne souvent avec des épices à steak Club House mais ce n'est pas essentiel dans cette recette).
4. Faire votre sauce demi-glace pendant la cuisson des galettes de bœuf.
5. Faire le montage en suivant l'ordre suivant : pain, mayonnaise, verdure, galette de bœuf, bleu,

champignons, arroser de sauce et refermer le hamburger.

6. Accompagner le tout de frites. Prendre le surplus de sauce pour tremper les frites, un délice!