

Les idées recettes

mary's



Duo de burgers de champignon

Ingrédients pour 2 personnes :

- 12 gros champignons de Paris
- 2 carottes en brunoise
- 1 poivron en brunoise
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon haché
- 100 g de viande hachée

Laver tous les légumes. Enlever les pieds des champignons, vider l'intérieur et réserver les têtes.

Dans une casserole, verser de l'huile d'olive et faire revenir les poivrons et les carottes.

Ajouter ensuite l'oignon, l'ail et la chair de champignon émincée. Terminer la cuisson avec 5 c. à s. de sauce.

Dans une poêle, snaker légèrement chaque côté des champignons. Réserver.

Dans la même poêle, cuire la viande hachée sans l'assécher.

Dresser ensuite vos burgers de champignon comme sur la photo, légumes seuls ou viande et légumes.

Arroser de sauce mary's.

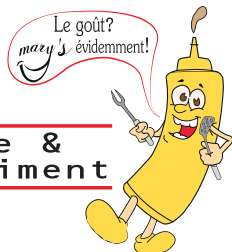


Astuce du chef

Accompagner vos burgers avec des chips de panais, de patates douces.

Retrouvez Sauce Mary's sur
facebook

www.marys-sauce-condiment.fr



**sauce &
condiment**