



Burger forestier

Ingrédients (compote d'oignons)

- 8 tranches de bacon haché
- 1 oignon rouge émincé
- 6 cuil. à table de sirop d'érable
- 3 cuil. à soupe de vinaigre blanc
- 1 cuil à thé d'épice à steak de Montréal

Les champignons

- 3 tasses de champignons coupés en tranches épaisses
- 1 cuil. à soupe de beurre
- 4 cuil. à soupe de crème
- ½ tasse de piment fort coupé en petits dés

La viande

- 1 1/2 livres de boeuf haché
- 1 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuil. à soupe de sauce soya
- Poivre

4 petits pains

Préparation

- Mélanger la viande et les condiments en formant 4 boulettes et mettre de côté au froid

La compote d'oignons

- Dans un poêlon, cuire le bacon, ajouter les oignons le temps de bien dorer le tout
- Ajouter le sirop, le vinaigre et les épices et cuire jusqu'à ce soit sirupeux et réserver

Les champignons

- Dans un poêlon, mettre le beurre, ajouter les champignons et cuire
- Ajouter la crème et cuire jusqu'à épaississement
- Ajouter le piment fort et le sel



**Burger forestier
(suite)**

Montage du burger

- Cuire la viande
- Griller petit pain rond
- Asseoir la viande cuite sur une moitié de pain grillé
- Garnir de la préparation de champignons
- Déposer de la laitue
- Garnir l'autre moitié de pain avec la compote d'oignons
- Refermer les deux parties

Voilà, c'est prêt à manger!

Bon appétit



Burger de porc thaï

Ingrédients

1 ½ livre de porc haché
2 brins d'oignons verts tranchés fins
1 tasse de céleri en très petits dés
Sauce Thaï du commerce
2 carottes râpées
¼ tasse de raisins dorés secs
1 cuil. à soupe de jus d'orange congelé
¼ tasse de mayonnaise
Sel & poivre
Verdures
4 petits pains

Préparation

- Mélanger ensemble carottes, raisins secs, jus d'orange, mayonnaise sel et poivre et réserver
- Mélanger ensemble le porc haché, l'oignon vert, le céleri et le sel
- Former 4 boulettes
- Verser de la sauce Thaï sur les boulettes
- Cuire dans un poêlon
- Vers la fin de cuisson arroser à nouveau de sauce Thaï
- Griller petits pains

Montage

- Sur une tranche de pain grillée, déposer une boulette de viande
- Ajouter la salade de carottes râpées
- Mettre une feuille de laitue
- Déposer le pain de dessus et déguster !!!

Bon appétit !



Burger de poisson blanc - Mayonnaise épicée

Ingrédients

1 ½ livre de filet de poisson blanc
Chapelure
1 oeuf
Farine
Sel & poivre
Huile
¼ cuil. à thé de graines de céleri
½ tasse de mayonnaise
1 cuil. à thé de câpres
Zeste de 1 citron
2 brins d'oignon vert coupé fin
1/2 cuil. à thé de piment fort coupé fin
2 cornichons au fenouil coupés fins
Laitue
1 grosse tomate coupée en tranche épaisse et asséchée
4 petits pains

Préparation

- Saler et poivrer le poisson et le paner (farine, œuf, chapelure)
- Mélanger ensemble la mayonnaise, les graines de céleri, câpres, zeste, oignon vert, piment fort, cornichon au fenouil
- Réserver
- Frire les filets de poisson
- Une fois cuit, les mettre sur du papier absorbant pour enlever le surplus de gras

Montage

- Griller le pain
- Sur le pain du fond, mettre le filet de poisson
- Ajouter mayonnaise épicée, une tranche de tomate, laitue et le top du pain
- Servir!

Bon appétit !