

CHAMPI - BURGERS



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Simplicité et Originalité

Proportions pour environs 6 Personnes

Total 20 mn **Préparation** 20 mn **Repos** 0 mn **Cuisson** Néant

Les Ingrédients

6 Gros champignons de Paris Crus – 2 Feuilles de Salade
Fromage à Hamburger – 2 Tomates
Magrets de Canard - Graines de Sésame

La Recette

Découper le Champignon en 3 Parties
Alterner les couches.
Avec un pinceau huiler le dessus, parsemer de Sésame.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Le Chapeau sera d'épaisseur correcte celle du milieu assez fine, la couche du bas 5 / 6 mm environ.

La tranche de Tomate assez fine.

2 X 3 Tranchettes de Magrets séchés par Champi.

La salade sera découpée avec un emporte pièces.

Servir avec une vinaigrette dans une verrine séparée.

Quelques Idées en vrac : Foie gras poêlé - Jambon blanc

Mini Steak Hachés - Pousse d'épinard - Etc...

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

1 Emporte Pièces de 6 Cm de Diamètre environ.