

# 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.