

## Burgers Portobello Chavignol

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **2** (6.17€/pers.)

Temps de préparation : **10mn**

Temps de cuisson : **10mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Ce kit propose le Portobello Chavignol burger dans sa version la plus simple, mais vous pouvez le pimper à votre convenance !

Quelques idées d'ajouts et remplacements :

- un oignon rouge en rondelles (que vous ferez rapidement revenir dans la poêle utilisée pour les champignons),
- des pousses d'épinard fraîches (retirez dans ce cas la ciboulette du kit)
- notre délicieux guacamole maison :) (retirez l'avocat et la ciboulette)
- des rondelles de concombres
- des pimientos de padron revenus à la poêle
- un piment jalapeno en rondelles

### Ingrédients :

- **1 unité** de Avocat
- **20 g** de Beurre doux
- **2 pièce** de Bun pour burgers
- **1 botte** de Ciboulette frais
- **1 pièce** de Tomate rouge
- **200 g** de Champignon Portobello
- **1 pièce** de Crottin de Chavignol/chèvre
- **2 c à c** de Herbes de Provence



### Etapas de préparation :

- 1** Les buns :  
Faites fondre du beurre dans une poêle anti-adhésive, montez le feu, laissez le mousser un peu, rebaissez le feu et mettez les 4 moitiés de pain dans la poêle : le beurre commencera à devenir noisette (prendre une coloration marron et dégager un parfum de noisette toasté).

- 2 Laissez toaster le pain maximum 2 min à feu doux en faisant attention que le beurre ne noircisse pas. Cela vous permettra de rendre le pain légèrement croustillant sans le sécher et de lui donner le goût délicieux du beurre noisette.
- 3 Retirez-les de la poêle, et enrobez-les dans un torchon propre afin de garder le pain au chaud et de les maintenir moelleux.
- 4 Le Portobello & le Chavignol :  
Option 1 : A la poêle  
Poêler le portobello dans un premier temps sur sa tête à feu assez fort, environ 4 minutes jusqu'à ce qu'il brunisse un peu.  
Retourner le champignon et baissez un peu le feu.  
Découpez le crottin de Chavignol en fines tranches que vous poserez délicatement sur les têtes des champignons, afin qu'elles fondent un peu.  
Laissez cuire ainsi pendant environ 5 à 10 minutes (n'hésitez pas à couvrir à la fin pour que ça fonde).
- 5 Option 2 : Au four  
Four à 200° environ  
Huilez très légèrement le fond d'un plat.  
Placez les portobello sur leur tête et parsemez de crottin de chavignol.  
Laissez jusqu'à ce que le fromage soit légèrement gratiné.
- 6 Montage :  
Sur la base du bun, vous mettez des lamelles d'avocat, puis le portobello tout chaud avec son crottin de chavignol. Si il vous reste du crottin de chavignol qui n'est pas passé à la poêle, n'hésitez pas et déposez les lamelles non chauffées.
- 7 Parsemez d'herbes de Provence.  
Insérez de fines tranches de tomates que vous salerez légèrement.  
Parsemez de ciboulette.  
Refermez avec l'autre partie du bun.