



Les plats principaux

Hamburger végétarien avec pâté d'Ardenne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de champignons de châtaigne
1 oignon (gros, haché)
2 gousses d'ail
100 grammes de chapelure
1 œuf
1 pot de lentilles
2 cuillères à soupe de persil (haché)
4 pains hamburger
pâté d'Ardenne
poignée épinards
huile d'olive
poivre
sel

Pour la compote

4 oignons rouges (en anneaux)
80 grammes de sucre brun
70 grammes de miel liquide
150 millilitres de porto rouge
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, rouge

Méthode de préparation

Caramélisez le sucre brun avec le miel dans une casserole. Ajoutez l'oignon rouge, le vinaigre et le porto rouge puis salez et poivrez. Portez à ébullition en mélangeant. Diminuez la chaleur sur feu doux et laissez mijoter 20 minutes. Faites bien refroidir la compote.

Mixez ensemble finement les champignons, l'ail et le persil. Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le mélange de champignons et cuisez jusqu'à ce que toute l'humidité soit disparue. Laissez refroidir un peu. Ajoutez les lentilles, la chapelure et l'œuf puis salez et poivrez. Mélangez bien le tout ensemble. Faites-en 4 hamburgers. Réchauffez un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et cuisez les hamburgers 3 minutes de chaque côté.

Disposez la doucette sur les petits pains. Déposez dessus un hamburger et tartinez avec le pâté d'Ardenne. Garnissez avec une cuillère de compote d'oignons. Refermez les hamburgers et servez immédiatement.

