



Les plats principaux

Hamburger avec purée, haricots et sauce crème champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes d'haricots princesse (bien nettoyés)
1 échalote (ciselée)
4 hamburgers
huile d'olive
poivre
sel

Pour la purée

800 grammes de pommes de terre
120 millilitres de lait
1 noix de beurre
noix de muscade

Pour la sauce aux champignons

300 grammes de champignons (en tranches)
2 échalotes (finement ciselées)
1 gousse d'ail (geperst)
300 millilitres de fond de boeuf
1 citron (le jus)
300 millilitres de crème

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et cuisez-les à point dans de l'eau légèrement salée. Égouttez les pommes de terre. Faites-en une purée avec le lait et une noix de beurre. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Entretemps blanchissez les haricots dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Faites revenir l'échalote dans de l'huile d'olive. Ajoutez les haricots et cuisez 2 minutes. Salez et poivrez.

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle à rôtir. Cuisez ensuite les hamburgers bien à point. Tenez-les ensuite au chaud dans du papier d'aluminium.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et rôtissez-y les champignons bien dorés. Ajoutez ensuite l'oignon et la gousse d'ail. Faites-les revenir. Versez dessus le fond et la crème puis faites réduire en sauce épaisse.

Faites encore mijoter trois minutes à feu doux. Salez et poivrez la sauce.

Servez la sauce crème champignons et les haricots princesse avec les hamburgers et régalez-vous.

