



Les plats principaux

Hamburger aux champignons et oeuf sur le plat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pains hamburger
4 hamburgers
1 oignon rouge (en anneaux)
250 grammes de champignons
poignée cresson
4 œufs
4 cuillères à soupe de sauce barbecue
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon rouge dans du beurre. Réservez-les ensuite dans un petit plat de telle sorte qu'il reste chaud. Rôtissez ensuite les champignons dans du beurre.

Huilez les hamburgers avec de l'huile d'olive et rôtissez 1 côté bien doré. * Retournez-les après 3 à 5 minutes et rôtissez aussi ce côté. Salez et poivrez.

Coupez les petits pains en deux et déposez un peu le côté coupé dans la poêle. [Vous voulez faire le pain brioche vous-même? C'est super facile à faire soi-même.](#)

Entretemps cuisez les œufs sur le plat puis salez et poivrez.

Tartinez les petits pains avec la sauce barbecue, déposez-y chaque fois de l'oignon cuit, un hamburger, les champignons rôtis, un peu de cresson et l'œuf sur le plat.

Servez avec une délicieuse [salade de chou](#), [quartiers de pommes de terre](#) ou [sticks de patate douce](#).

***Le conseil ultime pour cuire chaque fois parfaitement vos burgers bien dorés :**

Ne retournez chaque hamburger qu'une seule fois ET faites cela au bon moment. Dès qu'il ne colle plus d'un côté, vous pouvez le retourner. Comptez 3 à 5 minutes de chaque côté.

