

# Mini-burger de bœuf et brie, champignons sautés, mayonnaise chipotle et échalotes confites |

Recette pour 12 tapas

## Description

Un peu salissant mais au combien délicieux!

## L'astuce du chef

Les garnitures à hamburgers sont ouverts à interpretation, les ingrédients listés plus haut sont simplement une suggestion. Sentez vous à l'aise de garnir avec vos condiments à burger préférés!

Avec un fromage Québécois vous lui donnerez une identité personnelle

## Ingrédients

### Burger

- 450 Gr Boeuf haché
- 1 Cuil. à thé Poudre d'ail
- 1 Cuil. à thé Poudre d'oignon
- 1 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 12 Unité(s) Mini burger

### Garnitures

- 2 Unité(s) Tomate
- 12 Tranche(s) Cornichons sûrs
- 120 Gr Fromage brie
- 4 Feuille(s) Salade romaine
- 150 Gr Champignons de paris

### Échalotes confites

- 150 Gr Échalote
- 15 Ml Miel
- 30 Ml Vin blanc
- 15 Gr Beurre

### Mayonnaise chipotle

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Ml Jus de citron
- 20 Ml Moutarde de dijon
- 125 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à thé Piment chipotle en sauce adobo

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four ou BBQ** à **425 F°**

### Mise en place

Épluchez et émincez les échalotes.

Lavez la laitue et ciselez la finement.

Tranchez les tomates.

Émincez les champignons et faites les cuire à la pêle dans un peu d'huile d'olive. Réservez les pour le montage de vos burgers.

### Burger et pain

Dans un grand bol ou cul de poule, combinez tout les ingrédients du burger sauf le panko. Assaisonnez au sel (10g/kg) et au poivre. Bien mélangez le tout et ajoutez le panko au besoin pour obtenir une bonne consistance.

Formez de belles boulettes, les aplâtir légèrement et former un petit puit au centre.

Prévoir 10 minutes pour la cuisson des boulettes, faites saisir les boulettes pour leur donner une belle coloration et placez les sur une tôle à pâtisserie et poursuivre la cuisson au four jusqu'à temps qu'ils sont cuites. Laisser reposer 2 minutes avant de servir avec les tranches de brie dessus.

Vous pouvez chauffer ou griller les pains maintenant.

### Échalotes confites

### Mayonnaise chipotle

Mélangez le jus de citron avec la moutarde de Dijon et le jaune d'oeuf à l'aide d'un petit fouet. Incorporez ensuite l'huile végétale petit à petit à l'aide du fouet. Ajoutez le piment Chipotlé, assaisonnez en conséquence par la suite.

### Finitions

Mettez tous les garnitures que vous désirez dans les hamburgers et piquer avec un cure-dents!  
Sur une assiette plate, placez les hamburgers.

**Bon appétit!**