

# Burgers poêlés avec sauce crémeuse aux champignons

TEMPS DE PRÉP

**10 MIN**

TEMPS TOTAL

**30 MIN**

PORTION

**6**



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 1/2 lb bœuf haché extra maigre
- 1 œuf
- 1 c. à s. farine tout usage
- 4 gousses gousses d'ail, émincées
- 1 c. à t. sauce Worcestershire
- 2 c. à t. d'huile de canola
- 1 oignon haché
- 3 tasses de champignons tranchés
- 1 boîte Soupe condensée Crème de champignons sans sel, de CAMPBELL'S®
- 1 boîte de lait 1 %
- 1 c. à s. jus de citron
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à t. moutarde sèche

1/4 c. à t. poivre moulu (facultatif)

2 oignons verts, hachés

2 c. à s. de persil frais, haché

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

---

## Préparation

**1.** Mélanger le bœuf, l'œuf, la farine et la moitié de l'ail et de la sauce Worcestershire; former des galettes de six pouces et demi (1 cm) d'épaisseur. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Faire cuire les galettes 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Transférer dans une assiette. Réduire la chaleur à feu moyen.

**2.** Ajouter l'oignon et les champignons dans la poêle. Faire cuire pendant 5 minutes en remuant occasionnellement jusqu'à ce que les champignons aient rendu leur eau. Ajouter l'ail restant; faire cuire pendant 1 minute en remuant. Incorporer la soupe, le lait, le jus de citron, le vinaigre, la sauce Worcestershire restante, la moutarde sèche et le poivre, si désiré; porter à faible ébullition, en remuant souvent.

**3.** Remettre les galettes dans la poêle; couvrir de sauce. Faire cuire pendant 5 minutes à découvert sur feu moyen-doux jusqu'à ce que les galettes soient bien cuites et que la sauce ait la consistance désirée. Garnir d'oignons verts et de persil.

---

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**