**Burger végétarien champignon-rösti**



**Ingrédients** : (pour 6 burgers)

- 6 pains à hamburger (maison pour moi)
- 3 grosses pommes de terre à chair ferme
- 1 œuf
- 1 oignon
- 300g de champignons de Paris frais
- 1 échalote
- 12 tranches de Cheddar
- Cornichons
- Salade verte
- Moutarde
- Ketchup
- Persil
- Huile d’olive
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

**Recette** :

Pelez et râpez les pommes de terre. Égouttez-les et placez-les dans un saladier. Ajoutez l’œuf, le persil, l’oignon émincé, salez et poivrez. Faites chauffer une bonne quantité d’huile dans une poêle. Modelez 6 galettes avec un petit cercle à pâtisserie (9 cm de diamètre). Une fois l’huile bien chaude lancer la cuisson des röstis (environ 20 minutes de cuisson).

Épluchez les champignons et coupez-les en rondelles. Émincez l’échalote et la faire fondre dans une sauteuse avec la noix de beurre. Ajoutez les champignons, faites cuire 10-15 minutes. En fin de cuisson, ajoutez le persil ciselé, salez et poivrez.

Préchauffer le four à 100°C. Coupez les pains à hamburger en 2.

Pour l’assemblage des hamburgers, commencez par la moutarde sur le fond, ajoutez les cornichons, le cheddar, le rösti, le cheddar, les champignons puis refermez avec le couvercle recouvert de Ketchup.

Placez au four pendant environ 10 minutes, pour que le fromage fonde.

Une fois la cuisson terminée, ajoutez un peu de salade à l'intérieur puis dégustez.

***http://www.evacuisine.fr/***