

# BEEF AND MUSHROOM CHEESEBURGER



Prep Time: 20 min

Cook Time: 25 min

Servings: 1

## Ingredients

- 5 oz (150 g) ground beef
- 1 tsp (5 mL) steak seasoning
- 1 tsp (5 mL) Dijon mustard
- 1 tbsp (15 mL) Beatrice Sour Cream
- 1 tsp (5 mL) horseradish
- 1 tbsp (15 mL) butter
- 2 oz (30 g) sliced mushrooms
- 1/2 tsp (2 mL) minced garlic
- Pinch each salt and pepper
- 1 tsp (5 mL) finely chopped fresh chives
- 2 slices Black Diamond Sliced Cheese
- 1 brioche burger bun, toasted
- 1/2 cup (125 mL) arugula
- 1/4 cup (60 mL) caramelized onions

## Instructions

- Mix together ground beef, steak seasoning and mustard; shape into 1/2-inch (1 mL) thick patty. Refrigerate until ready to grill.
- Stir together sour cream and horseradish; refrigerate until ready to serve.
- Melt butter in small saucepan set over medium-high heat; cook mushrooms and garlic for 4 to 5 minutes or until starting to brown. Season with salt and pepper. Stir in chives.
- Preheat grill to medium-high; grease grate well. Grill burger turning once, for 10 to 13 minutes or until internal temperature reaches 160°F (71°C). Top with cheese slices; cook for 30 to 60 seconds or until cheese melts. Meanwhile, grill bun for 30 to 60 seconds or until lightly toasted.
- Assemble cheeseburger in bun with horseradish cream, arugula, sautéed mushrooms and caramelized onions.



# CHEESEBURGER AU BŒUF ET AUX CHAMPIGNONS



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25

Portions : 1

## Ingrédients

- 5 oz (150 g) de bœuf haché
- 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à bifteck
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe (15 ml) de crème sure Béatrice
- 1 c. à thé (5 ml) de raifort
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre
- 2 oz (30 g) de champignons tranchés
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'ail émincé
- Pincez chaque sel et poivre
- 1 c. à thé (5 ml) de ciboulette fraîche hachée finement
- 2 tranches de fromage en tranches Black Diamond
- 1 pain burger brioché, grillé
- 1/2 tasse (125 ml) de roquette
- 1/4 tasse (60 ml) d'oignons caramélisés

## Instructions

- Mélanger le bœuf haché, l'assaisonnement à steak et la moutarde; façonner en galette de 1/2 po (1 ml) d'épaisseur. Réfrigérer jusqu'au moment de griller.
- Mélanger la crème sure et le raifort; Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen-élevé; cuire les champignons et l'ail de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Incorporer la ciboulette.
- Préchauffer le gril à moyen-vif; bien graisser la grille. Griller le burger en tournant une fois, de 10 à 13 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 160 °F (71 °C). Garnir de tranches de fromage; cuire de 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que le fromage fonde. Pendant ce temps, faire griller le pain de 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé.
- Assembler le cheeseburger en pain avec la crème de raifort, la roquette, les champignons sautés et les oignons caramélisés.

