**Portobello cheeseburger**

**Portobellos
huile d'olive
ail
origan
sel et poivre
hachis de bœuf
gruyère
moutarde
oignon
thym
beurre
chicons
sucre cristallisé
pancetta**

**Les portobellos**. Grattez les lamelles mais laissez la tige. Faites tremper les champignons pendant 15 minutes dans une marinade composée d'huile d'olive, d'ail écrasé, d'origan, de poivre et de sel. Faites chauffer la poêle à griller et faites frire les champignons portobello pendant 5 à 8 minutes de chaque côté. Assurez-vous qu'un motif de grille apparaît sur le dessus.

**Les hamburgers au fromage**. Mélangez le hachis de bœuf pur avec le gruyère moulu, la moutarde, l'oignon cru râpé, le poivre, le sel et le thym séché. Formez des disques plats du diamètre des portobellos. Faites frire le hamburger dans du beurre jusqu'à ce qu'un liquide clair soit visible lorsque vous le percez avec une brochette.

**Les autres préparations.** Coupez l'oignon en rondelles et faites-les dorer dans le beurre. Faites frire de fines tranches de pancetta jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Préparez une vinaigrette avec du ketchup, de la mayonnaise et un peu de whisky.

**Le montage**. Commencez par un portobello, mettez un cheeseburger dessus. Terminez avec des chicons, de la pancetta, une cuillerée de vinaigrette, de l'oignon et un autre portobello. Fixez avec une brochette en bois.

**Dans l'assiette**. Mettez le hamburger dans l'assiette et terminez selon votre goût et vos envies avec par exemple des pommes de terre sautées, de la laitue iceberg, des tomates grillées, du concombre ou tout ce qui vous inspire. Servir avec le reste de la vinaigrette.