

Burger de saumon croustillant, mayonnaise à l'ail et câpres, poivrons au Curcuma, feuille de Romaine, salade d'épinards |

Recette pour 4 personnes

Description

Un burger poisson, moins commun, mais tout aussi bon, qui surprendra tout le monde.

L'astuce du chef

N'utilisez pas de couteau pour couper la salade, vous allez rapidement l'oxider. Elle présentera des arrêtes brunes, visuellement ce n'est pas ce qu'il y a de mieux.

Ingrédients

Burger de saumon

- 400 Gr Filet de saumon
- 75 Gr Échalote
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Farine
- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 4 Unité(s) Pain à burger
-
- Sel et poivre
- Huile végétale

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 200 Ml Huile végétale
- 1 Cuil. à thé Vinaigre balsamique blanc
- 2 Cuil. à soupe Câpres
-
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garnitures

- 0.50 Unité(s) Poivron jaune
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 0.50 Unité(s) Poivron vert
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 4 Poignée(s) Salade de bébés épinards
- 2 Feuille(s) Salade romaine
-
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Levez la peau du saumon (si il y a lieu) et coupez-le en cubes.

Ciselez l'échalote, la ciboulette et hacher l'ail finement.

Hachez finement les câpres, ainsi que la gousse d'ail.

Coupez en deux les poivrons et bien les épépiner.

Déchirez entre vos mains les feuilles de Romaine au diamètre des pains à burger.

Galette de saumon croquant

FARCE

Dans la cuve du robot culinaire, mettre le saumon, l'ail, l'échalote, la farine, la moitié de la chapelure et l'oeuf, réduire le tout en purée épaisse. La pâte doit rester bien ferme, pour pouvoir former des galettes (burger). Ajoutez la ciboulette à la spatule dans l'appareil. Ensuite donnez-leur la forme de galette, d'environ 150 gr chacune.

Pour finir passez les galettes dans la chapelure Panko, pressez avec les mains pour que la panure adhère bien à la galette de saumon.

CUISSON

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisir les galettes de chaque bord. Une fois doré (1 à 2 mn de chaque côté), les garder sur une plaque de four. Au moment de les monter, les passer 3 à 5 minutes au four.

Mayonnaise

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf et la moutarde et l'ail haché, à l'aide d'un fouet, incorporez l'huile en filet en fouettant de manière continue, jusqu'à obtention d'une mayonnaise, ajoutez les câpres hachées, puis salez et poivrez suivant les besoins.

Les poivrons

Coupez en grosses lanières les différents poivrons. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites faire plusieurs aller-retour aux lanières de poivron.

Les cuire, tout en gardant un léger croquant, sur la fin de la cuisson, ajoutez le curcuma, bien mélanger.

Montage

Passez les pains à burger légèrement au four, déposez de la mayonnaise de chaque côté.

Déposez la feuille de salade, les poivrons au curcuma, finalisez avec la galette à la sortie du four.

Fermez avec le chapeau et la mayonnaise.

Dans l'assiette, ajoutez la salade de bébé épinard, au préalable arrosez d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, sel et poivre.

Bon appétit!