

Mini-burger berbère d'agneau, sauté de champignons, brie, mayonnaise au piment d'Espelette

Recette pour 12 Tapas

Description

Petite boulette de viande d'agneau, épices et coriandre, garnie de fromage brie fondue et de champignons sauté, le tout dans un mini pain berbère.

L'astuce du chef

Les peuples berbères sont les autochtones de l'Afrique du Nord. Vous pouvez trouver des pains berbères qui ressemblent beaucoup à des pains hamburger, parfois parfumés à l'anis ou aux figues, dans la section boulangerie de votre épicerie.

Ingrédients

Boulette pour Burger berbère

- 360 Gr Agneau haché
- 5 Ml Cumin moulu
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- Sel et poivre

Garnitures

- 12 Petit(e)(s) Pain berbère
- 100 Gr Fromage brie
- 150 Gr Champignons de paris
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 15 Ml Moutarde à l'ancienne maille
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Ml Huile végétale
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 50 Gr Fromage feta
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Ciselez l'échalote. Émincez les champignons. Hachez la coriandre et l'ail. Dans un bol, mélangez un jaune d'œuf avec la moutarde de Dijon et le jus de citron. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile végétale en filet tout en fouettant constamment afin d'émulsionner le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez et ajoutez du piment d'Espelette.

Burger berbère

Dans un grand cul-de-poule, mélangez la viande, les épices, la coriandre hachée, l'échalote et l'œuf. Salez et poivrez au goût et mélangez bien. Formez des boules de viande d'environ 30g chacune et aplatissez-les légèrement. Dans une poêle chaude, saisissez les burgers de chaque côté et placez-les sur une plaque à pâtisserie. Dans la même poêle, faites revenir les champignons avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez au goût et laissez cuire 2-3 minutes. Ajoutez ensuite l'ail

haché. Placez ensuite les champignons sur les burgers ainsi que le brie et enfournez-les pendant 5-6 minutes. Placez ensuite une tranche de feta sur les demi-pains berbères et enfournez 2 minutes. Une fois sortie du four, tartinez les pains de mayonnaise et de moutarde de Meaux.

Bon appétit!