

# Burger d'agneau, sauté de champignons, brie et salade de roquette

Recette pour 4 personnes

## Description

Burger d'agneau aux parfums Scandinave servi sur pain burger avec une poêlée de champignons à l'ail, du fromage brie fondu et une belle salade de roquette en accompagnement.

## L'astuce du chef

Vous pouvez trouver des pains berbère qui ressemblent beaucoup à des pains hamburger, parfois parfumés à l'anis ou aux figues, dans la section boulangerie de votre épicerie.

## Ingrédients

### Pour les boulettes d'agneau

- 400 Gr Agneau haché
- 5 Ml Cumin moulu
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Oeuf
- 6 Brin(s) Coriandre fraîche
  
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour la garniture

- 4 Unité(s) Pain à burger
- 100 Gr Fromage brie
- 150 Gr Champignons de paris
- 1 Gousse(s) Ail
- 15 Ml Moutarde de meaux
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Ml Huile végétale
- 15 Ml Moutarde de dijon
  
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour la salade de roquette

- 4 Poignée(s) Roquette
- 15 Ml Jus de citron
- 30 Ml Huile d'olive
  
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

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

### Mise en place

Ciselez l'échalote. Émincez les champignons. Hachez la coriandre et l'ail. Dans un bol, mélangez un jaune d'oeuf 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 poivrez.

### Préparation des burger d'agneau

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 150 g chacune et aplatissez-les sur une plaque. 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 dans 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 6-8 minutes. Placez ensuite une tranche de brie sur les demi-pains burger et enfournez 2 minutes. À la sortie du four, tartinez les pains de mayonnaise et de moutarde de Meaux.

### Préparation de la salade de roquette

Réalisez une petite salade avec la roquette, le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre.

### Dressage de vos assiettes

Déposez un burger dans votre assiette et piquez une brochette de bambou pour le maintenir en place. Accompagnez-le d'un petit bouquet de salade de roquette.

**Bon appétit!**