

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!