

Burger de dinde croustillant, sifflets d'oignon vert, fromage Douanier de Québec, laitue, sauce gribiche, tomates séchées

Recette pour 12 Tapas



Description

Un produit Québécois pas suffisamment mit de l'avant. Accompagnez d'une salade verte.

L'astuce du chef

N'importe quelles autres viandes blanches pourraient convenir à la recette.

Vous pouvez aussi utiliser une mayonnaise basic, à laquelle vous ajouter quelques garnitures de la Gribiche.

Ingrédients

Dinde panée

- 650 Gr Dinde
- 250 Gr Farine
- 250 Ml Oeuf
- 350 Gr Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garnitures

- 4 Unité(s) Pain à burger
- 4 Feuille(s) Laitue boston
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 4 Unité(s) Tomates séchées
- 4 Tranche(s) Douanier du Québec
- 200 Gr Champignons de paris
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce gribiche

- 3 Unité(s) Cornichons
- 1 Unité(s) Oeuf dur

- 2 Brin(s) Estragon
- 1 Branche(s) Persil
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 10 Ml Jus de citron

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

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

Mise en place

Nettoyez les feuilles de laitue, ciselez finement les tomates séchées. Hachez finement l'ail, ciselez en biseau (sifflet) l'oignon vert. Hachez les cornichons, hachez grossièrement le jaune d'oeuf dur, puis couper en brunoise le blanc d'oeuf dur. Ciselez l'estragon et hachez finement le persil.

Dindes panées

Assaisonnez les morceaux de dinde en sel et poivre, les passez un à un dans le bac de farine, enlevez l'excédant avec les mains.

Ensuite, les passer dans les œufs battus, laissez tomber l'excédant encore une fois, immédiatement par la suite, passez-les dans la Chapelure de Panko, assurez-vous quelle recouvre bien toute la surface de votre dinde.

Dans une poêle chaude avec une bonne quantité d'huile végétale et une noisette de beurre, faites revenir délicatement les morceaux de dinde panées.

Assurez-vous d'une belle coloration de chaque côté, placez-les sur une plaque à four.

Finition dans le four durant 5 à 6 minutes avant le montage du burger.

Garnitures

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.

Sauce gribiche

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf dur, 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. Ajoutez tous les ingrédients qui composent la garniture de la gribiche, ainsi que la julienne de blanc d'oeuf, rectifiez l'assaisonnement.

Montage et finitions

Déposez un peu de sauce gribiche sur chaque moitié de pain. Déposez la feuille de laitue, ensuite déposez la dinde panée et le fromage fondu. Déposez dessus une tomate confite, ainsi que les sifflets d'oignon vert. Finalisez avec un peu de sauce gribiche, puis fermez avec le chapeau du burger.

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

Bon appétit!