

Burger de pétoncle et chorizo, mayonnaise à l'ail confit, roquette et vinaigrette Balsamique |

Recette pour 4 personnes

Description

Un burger hors du commun qui marie bien les goûts entre la mer et la terre.

L'astuce du chef

Possibilité de le réaliser avec des pain plus petits pour des tapas.

Ingrédients

Burger Pétoncle Chorizo

- 12 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 150 Gr Chorizo espagnol
- 4 Unité(s) Pain à burger

- Sel et poivre

Mayonnaise à l'ail

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile de canola
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 6 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Salade

- 2 Filet Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 2 Poignée(s) Feuille(s) de roquette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Enlevez le muscle des pétoncles si nécessaire, les déposez sur un papier absorbant.

Retirez la peau du Chorizo, le détailler en petits cubes (brunoise).

Séparez le blanc du jaune d'oeuf, gardez le jaune pour la mayonnaise.

Burger pétoncle chorizo

Pétoncles

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisir les pétoncles de chaque côté, environ 1 minute sur chaque face.

Donnez-leur une belle coloration, déposez-les sur une plaque à pizza, placez-les dans le four durant 2 à 3 minutes.

Chorizo

Dans la même poêle, faites revenir la brunoise de chorizo, durant 2 minutes, réservez ensuite le chorizo sur un papier absorbant.

Pain burger

Avant de monter le burger, passez les pains dans le four pour les griller.

Mayonnaise à l'ail confit

Ail confit

Sans éplucher les gousses d'ail, les couper en deux sur la longueur, placez-les au centre d'une feuille d'aluminium, arrosez-les d'un filet d'huile végétale, ajoutez une pincée de sel.

Refermez le papier d'aluminium pour emprisonner les gousses d'ail. Placez le tout dans le four durant 20 minutes environ.

Ouvrez le papier d'aluminium, retirez les gousses d'ail, puis extraire la chair d'ail confite, réduisez le tout en purée.

Il ne vous reste plus qu'à incorporer la purée d'ail dans votre mayonnaise.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec un fouet et laissez reposer 5 minutes sur le comptoir. Par la suite, sans cesser de fouetter, versez graduellement l'huile dans le bol. N'arrêtez pas de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. Rectifiez l'assaisonnement au besoin. Conservez la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Salade

Au moment du service, mélangez dans un bol, la roquette avec l'huile d'olive, balsamique, le sel et poivre.

Montage et finitions

Une fois les pains à burger grillés, sur la base, badigeonnez la base du pain avec la mayonnaise.

Déposez dessus les feuilles de roquette, ensuite le pétoncle tranché, finissez avec la brunoise de chorizo.

Fermez le burger avec le couvercle du burger.

Bon appétit!