

Halloween : Burger de saumon écrasé aux zestes de citron, sauce tartare à l'estragon - Atelier Virtuel

Recette pour 2



Description

Hamburger de saumon aromatisé aux zestes de citron, garni de sauce tartare et accompagné d'une salade mesclun.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à ajouter des légumes grillés dans votre burger. Les courgettes, les aubergines, les piments ont un goût exquis une fois passé sous la flamme.

Ingrédients

Pour le burger de saumon aux zestes de citron

- 2 Unité(s) Pain à burger
- 300 Gr Filet de saumon sans peau
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Citron
- 2 Feuille(s) Laitue boston
- Sel et poivre

Pour la salade mesclun

- 2 Poignée(s) Mesclun
- 10 Ml Moutarde de dijon
- 60 Ml Huile d'olive
- 60 Ml Jus de citron
- Sel et poivre

Pour la sauce tartare à l'estragon

- 100 Gr Mayonnaise
- 3 Unité(s) Cornichons sûrs
- 15 Ml Câpres
- 2 Branche(s) Estragon
- Sel et poivre

Finition

- 50 Ml Ketchup
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400.00 F°**

Mise en place

Ciselez finement l'estragon. Hachez finement les câpres et les cornichons. Zestez et prélevez le jus du citron.

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-d'avoir tous vos ingrédients.

Matériels

Planche à découper + couteau de chef (gros couteau) + couteau d'office (petit couteau) + économe (éplucheur).

1 poêle anti-adhésive (saumon), spatule en plastique.

Bol pour la salade

Cuillères, presse citron

Préparation des burgers

Dans une poêle avec de l'huile et une noisette de beurre, saisir le saumon délicatement du côté peau. Durant environ 3 à 4 minutes.

Déposez les deux morceaux de saumon sur plaque allant au four, finalisez la cuisson au moment du montage du burger.

Ouvrez les pains à burger en deux et faites griller au four sur une plaque quelques minutes.

Préparation de la sauce tartare.

Mélangez tous les ingrédients avec un trait de jus de citron et ajustez l'assaisonnement.

Préparation de la salade mesclun

Préparez la vinaigrette en mélangeant le reste du jus de citron, la moutarde, le sel, le poivre puis l'huile. Mélangez la vinaigrette à la salade au dernier moment.

Dressage de vos assiettes

Pour monter le burger :

Sur la base du pain, étalez la sauce tartare déposez une feuille de salade, déposez le saumon, l'écraser légèrement avec les doigts. Ajoutez à nouveau de la sauce tartare, déposez tout au tour une cuillère de ketchup de manière à ce qu'il dégouline du burger, fermez le burger avec le chapeau.

Servez le burger accompagné de la salade mesclun.

Bon appétit!