

# Le véritable burger Hawaïen au saumon, sauce crémeuse et chips de patate douce

Recette pour 4 personnes

## Description

Une recette rapide de burger à la garniture inspirée des parfums d'Hawaï.

## L'astuce du chef

Vous pouvez finir la cuisson du steak de saumon au four.

## Ingrédients

### Ingrédients

- 4 Pièce(s) Pain à burger
- 20 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Tomates italiennes
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Avocat
- 1 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
  
- Sel et poivre

### Garniture

- 2 Pièce(s) Patates douces
- 2 Litre(s) Huile végétale
  
- Sel et poivre

### Steaks de saumon

- 400 Gr Filet de saumon
- 1 Pièce(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 0.25 Botte(s) Ciboulette
  
- Sel et poivre

### Sauce philadelphia

- 100 Gr Fromage philadelphia
- 10 Ml Crème 35% à cuisson
- 30 Ml Huile d'olive
- 10 Ml Jus de lime
- 3 Gr Paprika fumé
- 0.25 Botte(s) Coriandre
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **350 F°**

### Mise en place

Lavez, effeuillez, ciselez la coriandre et la ciboulette.

Coupez les tomates, l'oignon rouge et l'ananas (retirez le cœur à l'aide d'un emporte-pièce) en rondelle.

Pelez et émincez l'avocat, puis lavez et trie la roquette.

Brossez et épluchez les patates douces, à l'aide d'une mandoline ou d'un économe, taillez de fines lamelles d'un millimètre. Réservez dans une eau froide.

### Steaks de saumon

Hachez la chair de saumon, la mélanger avec la ciboulette ciselée, le blanc d'œuf et l'assaisonner avec sel et poivre. Disposez la farce dans des emportés pièces puis sautez les steaks de saumons des deux côtés. Réservez.

Dans la même sauteuse, disposez une noix de beurre afin de colorer les pains burger sur leurs bases.

### Pour la garniture burger et les chips

Sur un grilloir, quadrillez les rondelles d'ananas, réservez.

Faites frire les chips de patate douce à 350°F, égouttez les et assaisonnez.

### Pour la sauce

Assemblez tout les ingrédients, mélangez à l'aide d'un fouet, réservez au frais.

### Finitions

Déposez de la sauce sur la base du bun ensuite la roquette, 3 rondelles d'avocat et 2 rondelles de tomate. Terminez par le steak de saumon et la rondelle d'ananas grillé, refermez puis piquez avec une brochette pour maintenir le tout.

**Bon appétit!**