

# Mini burger de poulet au Vieux Cheddar, échalotes, mayonnaise paprika fumé |

Recette pour 12 tapas



## Description

Un mini burger au poulet, juteux et savoureux, idéal pour vos BBQ

## L'astuce du chef

Ce burger fonctionne très bien aussi avec de la viande veau hachée.

## Ingrédients

### Burger de poulet

- 12 Unité(s) Mini burger
- 400 Gr Poitrine de poulet
- 1 Unité(s) Oeuf
- 40 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 1 Botte(s) Persil
- 6 Gousse(s) Ail
- 10 Gr Sel de céleri
- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Feuille(s) Salade romaine
- 12 Tranche(s) Cheddar fumé
- 1 Unité(s) Avocat
- 0.50 Unité(s) Tomate
- 10 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 15 Ml Huile d'olive
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Mayonnaise au paprika fumé

- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 125 Ml Huile de canola
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Hachez l'ail et le persil, Ciselez les échalotes.

Couper les morceaux de poulet en dés et mixez-les au robot mixeur pour avoir une belle chair hachée

Pressez le citron pour en retirer le jus.

Retirez la chair de l'avocat, détaillez la chair de la tomate en brunoise (petits cubes)

Ciselez la salade en chiffonade.

### Burger

#### **Pour le burger :**

Dans un bol, mettez la viande, votre ail haché, l'échalote ciselée, le persil plat haché, l'oeuf, la chapelure, le sel de céleri, ajoutez également si vous le désirez du piment frais.

Ajustez l'assaisonnement, mélangez bien l'appareil et formez des steaks d'environ 50 gr chaque.

Dans une poêle chaude, saisissez-les environ 1 minute de chaque bord. Finissez la cuisson au four, 4 à 6 minutes à 400F. Terminez 1 minute au four en plaçant le cheddar sur les galettes de poulet.

#### **Pour le guacamole :**

Dans un bol, mettez la chair d'avocat, la tomate concassée, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre et l'huile d'olive. Écrasez à l'aide d'une fourchette ou d'un ustensile adapté, mélangez bien, goûtez, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

### Mayonnaise

Dans un bol, cassez l'oeuf entier, ajoutez la moutarde, le jus de citron, le paprika fumé et du sel au goût.

À l'aide d'un pied mélangeur, incorporez l'huile petit à petit. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

### Montage et finition

Sur le pain du haut, badigeonnez de la mayonnaise au paprika fumé, sur celui du bas mettez du guacamole puis déposez dessus un steak de poulet au cheddar puis la chiffonade de salade romaine.

**Bon appétit!**