

# Mini-Burger de veau aux épices, roquette, oignons et poivrons rôtis, mayonnaise à la lime |

Recette pour 12 tapas



## Description

Un burger de veau pleins de saveurs, des légumes rôtis, le tout dans un petit pain, très séduisant.

## L'astuce du chef

La grosse découpe des légumes, c'est tout simplement pour qu'ils puissent résister au temps de cuisson dans le four, nous voulons garder des morceaux (pas de la purée).

La cuisson peut se réaliser sur un BBQ, en ce qui concerne la boulette de viande.

## Ingrédients

### Burgers

- 400 Gr Veau haché
- 1 Cuil. à soupe Sauce sriracha
- 1 Cuil. à thé Piment de la jamaïque
- 1 Unité(s) Lime
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 6 Branche(s) Feuille(s) de roquette
- 12 Unité(s) Mini burger
- 12 Tranche(s) Fromage jarlsberg
- 2 Unité(s) Tomates italiennes

- 12 Unité(s) Mini brochettes de bois
- 150 Ml Mayonnaise

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Épluchez et ciseler finement les échalotes et les oignons verts (sifflet).

Épluchez l'oignon et coupez-le en rondelles épaisses de (0.5 cm minimum).

Videz les poivrons, puis les couper en grosses lanières.

Mélangez la mayonnaise avec un peu de jus de lime

Réalisez 12 rondelles avec les tomates,

### Boulettes, légumes et pains

Dans un bol, mélangez les 8 premiers ingrédients de la recette, assaisonnez de sel et poivre.

#### **Boulettes**

Réalisez de belles boulettes avec une cuillère à glace si vous le souhaitez. Déposez les boulettes de veau sur une plaque allant dans le four avec un papier cuisson.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisir chaque boulette de chaque côté, puis la replacer sur sa plaque.

Au moment du montage, enfournez les boulettes pour un 6 à 8 minutes, ajoutez le morceau de fromage sur chaque boulette, enfournez à nouveau pour 1 minute.

#### **Garnitures**

Dans un bol, mélangez les rondelles d'oignons et les lanières de poivron. Ajoutez-y un bon filet d'huile d'olive, du sel et poivre. Étalez les légumes sur une plaque allant au four, enfournez pour 5 minutes.

#### **Pains**

Coupez les mini pains à burger (ou les gros), déposez-les sur une plaque de four avec une noisette de beurre sur chaque face. Faites les rôtir quelques minutes (4 à 5 minutes). Attention de ne pas trop les sécher.

### Montage

Sur la base, déposez une petite cuillère de mayonnaise, ensuite une petite feuille de roquette et une rondelle de tomate.

Déposez la boulette avec le fromage, dessus, les poivrons et l'oignon rôtis, refermez avec le chapeau, piquez d'une mini brochette

**Bon appétit!**