

Burger de la Mer

Ingredients pour 4 pers

- 4 x2 pains à Hamburger
- 400g filet de saumon
 - 1 oignon rouge
 - Ciboulette
 - Romarin
 - Roquette
- 1 Tomate cœur de bœuf
- Fromage à la crème (Philadelphia)
 - Cornichons au vinaigre
 - 600g Pomme de terre
 - Huile d'olive
 - Sel et poivre
 - 1 citron

Préparation

Pour les pommes de terre au four :

Faire chauffer le four à 220°C puis laver les pommes de terre, les couper en deux. Les mettre dans un plat avec un peu d'huile d'olive et du romarin. Faire cuire pendant 25-30 min jusqu'à ce qu'elle soient tendres et croustillantes.

Pour le hamburger :

Mélanger le fromage frais, un peu de ciboulette et le jus de citron et réserver.

Hacher grossièrement le saumon cru dans un robot (sans la peau).

Éplucher l'oignon rouge puis le ciseler finement. Faire de même avec une partie de la ciboulette. Dans un bol, mélanger le poisson, les dés d'oignon, la ciboulette, puis répartir cette préparation dans 4 pavés/steaks. Cuire ensuite les steaks dans une poêle adhésive.

Pour le dressage

Passer les pains au four (position grill) 5-6 min. Emincer les cornichon sur la longueur. Tailler la tomate en tranches de 1 cm.

Sur la base des pains, ajouter le mélange de fromage frais, les feuilles de roquette, puis disposer 2 rondelles de tomate. Ajouter ensuite les steaks de saumon et terminer par les lamelles de cornichon. Tartiner l'intérieur des chapeaux de fromage à la crème, puis refermer les burgers et les maintenir à l'aide d'un pic.