

Burger de veau à l'italienne, mozzarella fraîche, tomates séchées, roquette au parmesan

Recette pour 4 personnes



Description

Burger original réalisé avec de la viande de veau haché et garni de tranches de mozzarella fraîche et d'une mayonnaise aux tomates séchées et olives et accompagné d'une petite salade de roquette aux pignons de pin et copeaux de parmesan.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser cette recette sur votre BBQ pour encore plus de saveur.

Ingrédients

Pour le burger de veau

- 4 Unité(s) Pain à burger
- 600 Gr Veau haché
- 1 Unité(s) Mozzarella fraîche
- 3 Branche(s) Basilic
- 1 Unité(s) Échalote
- 8 Unité(s) Tomates séchées
- 16 Unité(s) Olives kalamata dénoyautées
- 1 Poignée(s) Roquette
- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 60 Ml Huile végétale

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la salade de roquette au parmesan

- 4 Poignée(s) Roquette
- 30 Gr Noix de pin
- 12 Unité(s) Tomates cerises

- 60 Gr Parmigiano reggiano
- 30 Ml Vinaigre balsamique
- 60 Ml Huile d'olive

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre four à 400.00 F°

Mise en place

Ciselez finement l'échalote et le basilic. Hachez finement les tomates séchées et les olives. Tranchez la boule de mozzarella. Réalisez des copeaux de parmesan à l'aide d'un économiseur. Coupez les tomates cerises en deux.

Préparation des burgers

Mélangez l'échalote, la moitié des tomates séchées, le basilic avec le veau haché, salez et poivrez. Formez 4 boulettes égales bien aplaties. Faites-les colorer dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile puis transférez-les au four sur une plaque de cuisson pour environ 8-10 minutes. Ouvrez les pains à burger en deux et répartissez les tranches de mozzarella sur la moitié du dessous. Faites griller au four sur une plaque quelques minutes.

Préparation de la mayonnaise olives et tomates séchées

Dans un bol, mélangez un jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon et le jus de citron. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile végétale en filet tout en fouettant constamment afin d'émulsionner le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez et poivrez. Mélangez la mayonnaise avec la moitié des tomates séchées restante ainsi qu'avec les olives.

Préparation de la salade de roquette

Préparez la vinaigrette en mélangeant le sel, le vinaigre, le poivre puis l'huile d'olive. Grillez les pignons, puis les mélangez à la roquette et assaisonnez de vinaigrette.

Dressage de vos assiettes

Pour monter le burger: mettre le steak de veau sur la base du burger, ajouter la roquette et la mayonnaise, puis refermer avec le chapeau du pain à burger. Presser légèrement. Servez le burger accompagné de salade de roquette décorée de quelques tomates cerises et copeaux de parmesan.

Bon appétit!