

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

## Recette pour 12 tapas

### Description

Un mini burger au dindon du Québec, juteux et savoureux, idéal pour vos BBQ

### L'astuce du chef

Toute sorte de viande est possible dans ce style de recette, faites toujours attention au cuisson suivant la viande choisie

### Ingrédients

Burger de dindon du Québec

- 12 Unité(s) Mini burger
- 500 Gr Dinde hachée
- 1 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Ricotta
- 1 Botte(s) Persil
- 6 Gousse(s) Ail
- 10 Gr Sel de céleri
- 2 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Salade romaine
- 12 Tranche(s) Cheddar fumer
- 4 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Tomate
- 20 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 30 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 soupe Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 500 Ml Huile de canola
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre Four à 400.00 F°

Mise en place

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

Pressez le citron pour en retirer le jus.

Retirez la chair des avocats, détaillez la chair de la tomate en brunoise (petits cubes)

Ciselez la salade en chiffonade.

Burger et guacamole

**Pour le burger :**

Dans un bol, mettez la viande, les 2/3 de votre ail haché, l'échalote ciselée, le persil plat haché, l'oeuf, la ricotta, 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 50-60 gr chaque.

Dans une poêle chaude, saisissez-les environ 1 minute de chaque bord. Finissez la cuisson au four, 4 à 6 minutes.

**Pour le guacamole :**

Dans un bol, mettez l'avocat, la tomate concassée, le vinaigre, du sel et du poivre, le restant d'ail 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, mettez de la mayonnaise au paprika fumé, sur celui du bas mettez du guacamole, déposez un steak de dinde et une tranche de fromage par-dessus, passez au four l'ensemble quelques minutes, mettez de la salade au moment de servir.

Assaisonnez le reste de la salade de sel, vinaigre et huile d'olive et servez en accompagnement.

**Bon appétit!**