

Burger d'agneau aux épices, coriandre fraîche, oignons et poivrons rôtis, mayonnaise à la lime

Recette pour 12 tapas

Description

Un burger d'agneau 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).

Ingrédients

Burgers

- 525 Gr Agneau haché
- 1 Cuil. à soupe Sauce sriracha
- 1 Cuil. à thé Piment de la jamaque
- 60 Ml Eau
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 12 Unité(s) Mini burger
- 4 Tranche(s) Fromage jarlsberg
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Feuille(s) Laitue boston
- 12 Unité(s) Mini brochettes de bois

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Mise en place

Effeuillez la coriandre la hacher grossièrement.

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.

Réalisez 12 rondelles avec les tomates, séparez les feuilles de Boston en 12 morceaux.

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 d'agneau 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 salade 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!