

# Burger berbère d'agneau, sauté de champignons, brie et salade de roquette

Recette pour 4 personnes



**Description** Burger d'agneau aux parfums nord-africains servi sur pain berbère avec une poêlée de champignons à l'ail, du fromage brie fondu et une belle salade de roquette en accompagnement.

**L'astuce du chef** Les peuples berbères sont les autochtones de l'Afrique du Nord. Vous pouvez trouver des pains berbères qui ressemblent beaucoup à des pains hamburger, parfois parfumés à l'anis ou aux figues, dans la section boulangerie de votre épicerie.

## Ingrédients

Pour les boulettes d'agneau

- 400 Gr Agneau haché
- 5 Ml Cumin moulu
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Oeuf
- 6 Brin(s) Coriandre fraîche
  
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Pour la garniture

- 4 Unité(s) Pain berbère
- 100 Gr Fromage brie
- 150 Gr Champignons de paris
- 1 Gousse(s) Ail
- 15 Ml Moutarde de meaux
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Ml Huile végétale
- 15 Ml Moutarde de dijon
  
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Pour la salade de roquette

- 4 Poignée(s) Roquette
- 15 Ml Jus de citron
- 30 Ml Huile d'olive
  
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre four à 400 F°

### Mise en place

Ciselez l'échalote. Émincez les champignons. Hachez la coriandre et l'ail. Dans un bol, mélangez un jaune d'œuf 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.

### Préparation des burger d'agneau

Dans un grand cul-de-poule, mélangez la viande, les épices, la coriandre hachée, l'échalote et l'œuf. Salez et poivrez au goût et mélangez bien. Formez des boules de viande d'environ 150g chacune et aplatissez-les sur une plaque. Dans une poêle chaude, saisissez les burgers de chaque côté et placez-les sur une plaque à pâtisserie. Dans la même poêle, faites revenir les champignons dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez au goût et laissez cuire 2-3 minutes. Ajoutez ensuite l'ail haché. Placez ensuite les champignons sur les burgers ainsi que le Brie et enfournez-les pendant 6-8 minutes. Placez ensuite une tranche de feta sur les demi-pains berbères et enfournez 2 minutes. À la sortie du four, tartinez les pains de mayonnaise et de moutarde de Meaux.

### Préparation de la salade de roquette

Réalisez une petite salade avec la roquette, le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre.

Dressage de vos assiettes

Déposez un burger berbère dans votre assiette et piquez une brochette de bambou pour le maintenir en place. Accompagnez-le d'un petit bouquet de salade de roquette.

**Bon appétit!**