

Burger de dinde, Cheddar fumé, Guacamole, Salade

Recette pour 4 personnes



Description

Un classique parmi les classiques.

Ingrédients

Pour le burger

- 12 Unité(s) Mini burger
- 500 Gr Dinde hachée
- 1 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Ricotta
- 1 Botte(s) Persil plat
- 6 Gousse(s) Ail
- 10 Gr Sel de céleri
- 2 Unité(s) Échalote
- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Tomate
- 20 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Salade romaine
- 12 Tranche(s) Cheddar fumer

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400.00 F°**

Pour la mayonnaise au curcuma

- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne maille
- 1 Cuil. à soupe Jus de yuzu
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 500 Ml Huile de canola

- Sel et poivre
- Huile végétale

Mise en place

Hachez le persil, hachez l'ail, ciselez l'échalote, épépinez et détaillez la tomate en concassé, taillez la salade en chiffonnade.

Faites colorer légèrement le pain au four, environ 6 minutes à 400°F, avec de l'huile d'olive.

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.

Pour la mayonnaise

Dans un bol, cassez l'oeuf entier, ajoutez la moutarde, le yuzu, le curcuma et du sel au goût.

À l'aide d'un pied mélangeur, incorporez l'huile petit à petit. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Montage

Sur le pain du haut, mettez de la mayonnaise au curcuma, 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!