

# Burger de veau aux épices, coriandre fraîche, oignons et poivrons rôtis, mayonnaise à la lime

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Un burger veau 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 Veau haché
- 1 Cuil. à soupe Sauce sriracha
- 1 Cuil. à thé Piment de la jamaïque
- 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

## Préparation

- Temps de préparation **30 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.

Hachez finement le piment de Jamaïque

### 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 de veau sur une plaque allant dans le four avec un papier cuisson.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez 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

Coupez les pain burger en deux, les passer légèrement au four pour les toaster.

Sur la base de chaque petit pain à burger, 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 (pain burger), piquez d'une mini brochette

**Bon appétit!**