

# Burger de veau aux poivrons rôtis, fromage Provolone, mayonnaise à la lime et basilic frais |

Recette pour 12 tapas



## Description

Un burger veau pleins de saveurs, du poivron rôti, le tout dans un petit pain, très séduisant.

## L'astuce du chef

La découpe des poivron est importante, faites de très fines lanières (juliennes).

## Ingrédients

### Boulettes

- 450 Gr Veau haché
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
- 0.50 Cuil. à thé Piment de la jamaïque
- 1 Branche(s) Basilic
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Échalote française
- 2 Unité(s) Oignon vert

### Mayonnaise

- 120 Ml Mayonnaise
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Branche(s) Basilic

### Garniture

- 12 Unité(s) Mini burger
- 6 Feuille(s) Laitue boston
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 12 Tranche(s) fine(s) Fromage Provolone
- 12 Unité(s) Mini brochettes de bois

## **Préparation**

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Effeuillez le basilic, ciselez-le grossièrement.

Épluchez et ciselez finement les échalotes et les oignons verts.

Videz le poivron, puis les couper en fines lanières.

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

Tranchez le fromage Provolone, si nécessaire

Prélevez les zestes de lime, hachez les feuilles de basilic et les mélanger à la mayonnaise.

### Boulettes, légumes et pains

Dans un bol, mélangez les ingrédients de la boulette, 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 une minute.

#### **Garnitures**

Dans un poêle, mélangez les lanières de poivron, un bon filet d'huile d'olive, du sel et poivre. Faites cuire rapidement à feu élevé et réservez.

#### **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 (2-3 minutes). Attention de ne pas trop les sécher.

### Montage

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!**