

Mini burger, boulette de bœuf, fromage raclette, chutney de tomate et mayonnaise aux cornichons |

Recette pour 12 tapas



Description

Un peu salissant mais au combien délicieux!

L'astuce du chef

Cette recette de chutney de tomate peut se conserver plusieurs semaines. On peut le manger en apéro, pour accompagner différents plats, avec foie gras, des grillades, etc.

Ingrédients

Burger

- 450 Gr Boeuf haché
- 1 Cuil. à thé Poudre d'ail
- 1 Cuil. à thé Poudre d'oignon
- 1 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 15 Unité(s) Mini burger
-
- Sel et poivre
- Huile végétale

Mayonnaise aux cornichons

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Ml Jus de citron
- 20 Ml Moutarde de dijon
- 125 Ml Huile de canola
- 100 Gr Cornichons

Garnitures

- 120 Gr Fromage à raclette
- 0.50 Unité(s) Salade romaine
-
- Sel et poivre
- Huile végétale

Chutney de tomate

- 200 Gr Tomate
- 50 Gr Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Sirop d'érable
- 30 Ml Vinaigre de cidre

- Sel et poivre
- Huile végétale

- 1 Cuil. à thé Melange d'épices montreal
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four ou BBQ** à **425 F°**

Mise en place

Lavez la laitue et ciselez la finement.

Taillez en fines tranches le fromage, il est aussi possible de le râper.

Taillez les tomates en cubes.

Épluchez et ciselez les échalotes.

Hachez l'ail.

Taillez les cornichons en brunoise.

Burger et pain

Dans un grand bol ou cul de poule, combinez tout les ingrédients du burger sauf le panko.

Assaisonnez au sel (10g/kg) et au poivre. Bien mélangez le tout et ajoutez le panko au besoin pour obtenir une bonne consistance.

Formez de belles boulettes (15), les aplâtir afin d'avoir un peu plus large que vos pains.

Prévoir 10 minutes pour la cuisson des boulettes, faites saisir les boulettes pour leur donner une belle coloration et placez les sur une tôle à pâtisserie et poursuivre la cuisson au four. Laisser reposer 2 minutes avec les tranches de fromage dessus et passez-les au four au besoin.

Vous pouvez chauffer ou griller les pains maintenant.

Mayonnaise

Mélangez le jus de citron avec la moutarde de Dijon et le jaune d'oeuf à l'aide d'un petit fouet.

Incorporez ensuite l'huile végétale petit à petit à l'aide du fouet. Ajoutez la brunoise de cornichons, assaisonnez en conséquence par la suite.

Finitions

Mélangez la laitue avec la mayonnaise, mettez tous les garnitures que vous désirez dans les hamburgers et piquez avec un cure-dents!

Sur une assiette plate, placez les hamburgers.

Bon appétit!