Mini-burger de veau, gruyère, pickel d'oignon rouge, bébés épinards et moutarde crémeuse |

Recette pour 12 tapas

Description

Hamburger de boulette de veau avec gruyère fondu, garni de moutarde de Dijon, feuilles d'épinard et quelques oignons rouges marinés.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à changer la sorte de fromage et/ou de viande dans cette recette.

Ingrédients

Pour le burger

- 12 Unité(s) Mini burger
- 12 Tranche(s) Fromage gruyère
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne maille
- 100 Ml Mayonnaise
- 2 Poignée(s) Bébés épinards

Pour les oignons marinés

- 1 Petit(e)(s) Oignon rouge
- 15 Gr Sucre
- 125 Ml Vinaigre de vin rouge

Boulettes de veau

- 450 Gr Veau haché
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)
- 2 Branche(s) Thym
- 75 Gr Échalote française

Préparation

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

Mise en place

Hachez finement l'échalote et les feuilles de thym. Mélangez le veau haché avec le thym et les échalotes hachés.

Réalisez les boulettes de veau avec vos mains.

Émincez l'oignon rouge.

Mélangez la moutarde avec la mayonnaise.

Préparation des oignons marinés

Dans une petite casserole, versez le vinaigre de vin rouge, ajoutez le sucre et porter le tout à ébullition. Déposez-y l'oignon rouge et laissez reposer à température ambiante pendant 15 à 20

minutes.

Cuisson des boulettes de dinde

Assaisonnez les boulettes de veau de sel et de poivre. Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile de canola et faites-les revenir à feu vif 2 minutes de chaque côté.

(En période estivale il est possible d'opérer de la même manière et cuire les boulettes sur le BBQ, pour finaliser la cuisson, positionnez les boulette en cuisson indirecte (grill du haut) pour finir la cuisson.)

Terminez la cuisson au four pendant 6 à 8 minutes.

Recouvrez les boulettes d'une tranche de gruyère.

Préparation du pain

Coupez les pains en deux puis badigeonnez-les d'huile d'olive. Faites-les cuire au four pendant quelques minutes afin qu'ils soient dorés. Réservez.

Montage

Tartinez le pain de moutarde crémeuse. Ajoutez la boulette de veau, un peu d'oignon mariné et quelques feuilles d'épinards puis maintenez le burger en place à l'aide d'un pic à brochette.

Bon appétit!