

Mini-burger Hawaïen au saumon, avocat et sauce crémeuse |

Recette pour 12 tapas

Description

Une recette rapide de burger à la garniture inspirée des parfums d'Hawaï.

L'astuce du chef

Vous pouvez finir la cuisson du steak de saumon au four.

Ingrédients

Ingrédients

- 12 Pièce(s) Mini burger
- 20 Gr Beurre
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Avocat
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge

Saumon

- 400 Gr Filet de saumon
- 1 Pièce(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 0.25 Botte(s) Ciboulette
- 1 Cuil. à thé Curry en poudre
- 30 Gr Chapelure japonaise (panko)

Sauce crémeuse

- 100 Gr Fromage philadelphia
- 10 Ml Crème 35% à cuisson
- 30 Ml Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 3 Gr Paprika fumé
- 0.25 Botte(s) Coriandre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez l'ananas en 3 rondelles et retirez le cœur à l'aide d'un emporte-pièce, puis taillez chaque rondelle en 4 afin d'obtenir 12 morceaux.

Émincez l'oignon rouge et taillez les tomates en rondelles.

Pelez et écrasez l'avocat et mélangez avec le jus de la lime ainsi qu'une pincée de sel.

Ouvrez les pains au besoin et placez les sur une tôle à biscuit.

Steaks de saumon

Hachez la chair de saumon, la mélanger avec la ciboulette ciselée, le blanc d'œuf, le curry, la chapelure Panko et l'assaisonner avec sel et poivre. Disposez en 12 portions et façonnez-les puis

sautez-les des deux côtés dans une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile végétale. Réservez.
Sur un grilloir ou à la poêle, quadrillez les morceau d'ananas, réservez.

Pour la sauce

Assemblez tout les ingrédients, mélangez à l'aide d'un fouet, réservez au frais.

Finitions

Réchauffez les pain et vous pouvez finir la cuisson du steak de saumon au four.

Déposez de la sauce sur la base et ensuite un peu d'oignon rouge, sur le dessus du pain disposez un peu d'avocat écrasé et 1 rondelle de tomate ainsi que quelques feuilles de coriandre. Terminez par le steak de saumon et la rondelle d'ananas grillé, refermez puis piquez avec une brochette pour maintenir le tout.

Bon appétit!