

Burger de saumon, mayonnaise estragon/citron vert

(Pour 4 personnes)

Pour le burger

| | | |
|-----|---------|--------------------|
| 500 | g | filet de saumon |
| 1 | | grosse échalote |
| 2 | c. à s. | farine |
| 1 | | blanc d'œuf |
| 1 | | grosse pomme verte |
| 1 | | oignon rouge |
| 1 | sachet | pousse d'oignons |

Pour la mayonnaise

| | | |
|---|---------|---------------------|
| 1 | | jaune d'œuf |
| 2 | dl | huile végétale |
| 1 | | petit citron vert |
| 1 | poignée | feuilles d'estragon |
| 1 | cc | moutarde forte |

Commencer par préparer les burgers. Couper le saumon en cube et le hacher au couteau. L'idée est de conserver un peu de mâche donc résister à l'envie d'utiliser un hachoir électrique. Hacher l'échalote, ajouter la farine ainsi que le blanc d'oeuf. Garder le jaune pour la mayonnaise. Saler, poivrer. Former des boules de même grosseur et aplatir en épaisses galettes. Placer au frigo pour environ 1h. Les burgers vont acquérir de la tenue. Ne pas s'inquiéter si au début ils ne sont pas réguliers. Il sera plus facile après leur passage au froid de leur donner une forme plus homogène. Réserver.

Pour la mayonnaise, placer le jaune d'oeuf au fond d'un verre mesureur, ajouter le jus de citron vert, la moutarde, les feuilles d'estragon. Saler et poivrer. Surtout ne pas mélanger. Verser l'huile par dessus. Inutile d'être très précis dans les quantités. Coller le mixeur plongeant au fond du verre, l'allumer et remonter tout doucement à la surface. Vous allez voir la mayonnaise s'amalgamer au fur et à mesure. Une puissance moyenne suffit amplement.

Passer au montage du burger. Placer les buns quelques minutes sous le grill du four. Tartiner les deux faces de mayonnaise. Saupoudrer un peu de farine sur les faces des burgers et les poêler sur feu vif sur chaque face. Inutile de trop les cuire, sinon ils deviendraient secs. Ils doivent être bien croustillants à l'extérieur et rosés à l'intérieur. Répartir les lamelles de pommes vertes, le burger de saumon, les rouelles d'oignons rouges, les pousses d'oignons et refermer. Servir avec une belle salade !