

BURGER MAISON PRÊT À POÊLER SAUMON ASC* À LA CIBOULETTE



|  x4 |

INGRÉDIENTS

- 2 sachets de Prêt à Poêler Saumon ASC à la Ciboulette 200g Cap Océan (2x 200g)
- Des feuilles de roquettes
- Des champignons de Paris
- Une courgette
- De l'huile d'olive

Pour les pains burger :

- 165g de farine
- 2 jaunes d'oeuf
- 100g de lait
- 3g de sucre
- 35g de beurre mou
- 20g de levure de boulanger
- Des graines de lin et de sésame au choix
- Du sel et du poivre

Pour la sauce ciboulette :

- Le jus d'un ½ citron
- De la crème fraîche liquide
- De la ricotta
- De la ciboulette
- Du sel et du poivre

MATÉRIEL

- Un four
- Un fouet
- Des bols
- Une paire de ciseaux
- Une poêle
- Un robot pâtissier (pas obligatoire)
- Un couteau
- Un saladier
- Un pinceau de cuisine
- Une cuillère en bois
- Une planche à découper

RÉALISATION

Dans une poêle, faites cuire les courgettes, les champignons de Paris et les poivrons. Laissez mijoter à feu très doux.

Pour réaliser les pains burger :

Délayez dans de lait tiède la levure de boulanger en remuant à l'aide d'une cuillère. Dans un saladier, ou dans le bol du robot si vous en avez un, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le mélange du lait et de la levure que vous venez de faire puis un jaune d'oeuf et le beurre mou (il ne faut pas qu'il soit fondu). Pétrissez à la main pendant 15/20 mins pour obtenir une pâte homogène ou laissez le robot pétrir pendant 8/10 mins. Séparez la pâte en pâtons de 60g environ (vous pouvez faire plus petit ou plus gros selon votre faim) et faites des boules avec le creux de la main.

Réalisez ensuite la sauce :

Dans un bol, mélangez la crème fraîche liquide, le jus de citron, la ciboulette ciselée et la ricotta. Aidez vous d'une fourchette pour rendre la sauce plus lisse. Ajustez selon vos goûts, salez et poivrez. Mettez au frais.

Préchauffez votre four à 180° C (thermostat 6). Pendant ce temps là, dorez les pains à l'aide d'un pinceau avec un jaune que vous avez préalablement mélangé avec un peu de lait. Saupoudrez les différentes graines et enfournez pendant 10 mins.

Faites cuire les Prêt à Poêler Saumon ASC à la Ciboulette 4 mins de chaque côté, dans la poêle qui a servi à cuire les légumes.

Dressez vos burgers en plaçant vos pains dans une assiette, ajoutez la sauce ciboulette puis quelques rondelles de courgettes, le Prêt à Poêler Saumon & Ciboulette cuit, les poivrons et les champignons, parsemez quelques feuilles de roquettes et refermez avec l'autre moitié du burger.