Bruno Viala

Bœuf

Burger aux herbes et citron vert

20 min	20 min	0	0	446
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la viande aux herbes

1. Eplucher l'échalote et la réserver, puis peler le gingembre.
2. Utiliser une cuillère à soupe pour peler le gingembre plus facilement.
3. Tailler les herbes. Commencer par ciseler la ciboulette.
4. Puis répéter l'opération avec le cerfeuil et l'estragon.
5. Finir avec la coriandre et la menthe. Ciseler puis réserver les herbes dans un saladier.
6. Râper des zestes de citron vert au dessus du saladier. Puis émincer l'échalote et l'ajouter au mélange.
7. Couper le gingembre en deux puis le tailler en brunoise. L'ajouter dans le saladier.
8. Verser la viande dans le saladier d'herbes, mélanger. Ajouter quelques câpres et un peu de moutarde à l'ancienne. Mélanger, assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
9. Verser un trait d'huile d'olive pour lier la préparation et mélanger.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le burger

- 400 g **Boeuf haché**
- 0.5 botte(s) **Coriandre**
- 0.5 botte(s) **Estragon**
- 0.5 botte(s) **Ciboulette**
- 0.5 botte(s) **Menthe fraîche**
- 0.5 botte(s) **Cerfeuil**
- 40 g **Gingembre frais**
- 1 **Echalote(s)**
- 2 c. à soupe **Câpres**
- 1 c. à soupe **Moutarde ancienne**
- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour le montage

- 4 **Pain(s) spécial hamburger**
- 4 c. à soupe **Moutarde ancienne**

Confectionner les burgers

1. Tailler le pain en deux dans l'épaisseur, puis le faire griller au four.
2. Quand le pain est légèrement croustillant, le sortir du four.
3. Pour le montage du burger, disposer un peu de moutarde à l'ancienne sur le pain.
4. Découper ensuite quelques lamelles d'échalote et les disposer sur le pain.
5. Façonner maintenant la viande à l'aide de deux spatules, en lui donnant la même forme que le pain.
6. Déposer ensuite délicatement la viande façonnée sur le pain.
7. Tailler quelques lamelles de cornichons, les disposer sur la viande en les faisant légèrement dépasser sur le bord.
8. Verser un trait d'huile d'olive et un peu de fleur de sel sur le couvercle. Refermer le burger.

Étape 3

Dressage

1. Déposer le burger sur une assiette ou une planche.
2. Décorer le plat de dressage d'un peu de fleur de sel et de piment d'espelette pour donner un peu de couleur.
3. Puis ajouter quelque herbes, ainsi que quelques zestes de citron sur le burger.

1 **Echalote(s)**
8 **Cornichon**
4 trait **Huile d'olive**
1 **Fleur de sel**