

Bœuf

Burger aux herbes et citron vert


20 min 20 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

446

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.

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

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 quelques herbes, ainsi que quelques zestes de citron sur le burger.