

BURGER AU SAUMON AVOCAT



Temps de préparation: 2h - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 700g Saumon frais
- 2 Oignons
- 75g Chapelure
- 1 Oeuf
- 10g Persil frais
- 2cs Mayonnaise
- 2cc Jus de citron
- 1cc Moutarde
- 6 Pain Burger maison
- 12 rondelles Concombre
- 6 grandes feuilles Salade
- 2 Avocat

Préparation:

- Si vous souhaitez faire vos pains Burger maison. Vous trouverez une recette de Buns dans mes recettes. Sinon vous pouvez acheter vos pains burger
- Galette au saumon: Placer dans le bol 700g de saumon frais, 2 oignons coupé en deux, 75g de chapelure, 1 oeuf, 10g de persil, 2cs de mayonnaise, 2cc de jus de citron, 1cc de moutarde et mixer 10 sec/ vitesse 7
- Former à l'aide d'un emporte pièce ou avec vos mains 6 galettes égal. Les placer dans le frigo pendant 30 minutes
- Préchauffer le four à 200° et chauffer les pains
- Pendant se temps faire cuire les galettes dans une poêle avec 10g d'huile d'olive. Une fois la poêle chaude faire cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Monter le Burger en bas la mayonnaise, l'avocat coupé en dès, la salade, la galette puis les rondelles de concombre.

Servir chaud