



Tartines et sandwiches

Burger marocain au saumon



55 min 25 min 30 min **0** **957**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des burgers au saumon

- 1 Faire chauffer le jus d'orange dans une casserole sur feu moyen.
- 2 Verser la semoule dans un saladier puis la napper de jus d'orange chaud. Laisser la semoule reposer le temps indiqué sur l'emballage.
- 3 La semoule est prête lorsqu'elle est légère et moelleuse.
- 4 Mettre les pousses d'épinard dans le bol avec la semoule.
- 5 Eplucher puis hacher l'ail au-dessus du saladier à l'aide d'un presse-ail.
- 6 Hacher le saumon cru.
- 7 Ajouter le saumon, les jaunes d'oeufs, le cumin, le poivre moulu et le sel, mélanger tous les ingrédients avec les mains.
- 8 Former des steaks à partir du mélange, toujours à l'aide des mains.
- 9 Faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen dans une grande poêle. Frire les steaks de saumon pendant 8-10 minutes jusqu'à coloration en les retournant en milieu de cuisson à l'aide d'une spatule.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les galettes de saumon

420 g **Saumon**
50 cl **Jus d'orange**
380 g **Semoule**
250 g **Pousses d'épinard**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Cumin (en poudre)**
0.5 c. à café **Poivre**
0.5 c. à café **Sel**
3 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la sauce au fromage

60 g **Fromage frais à tartiner**
6 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Jus de citron**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Câpres**

Étape 2

Préparation de la sauce au fromage

- 1 Eplucher puis hacher l'ail à l'aide du presse-ail.
- 2 Placer le fromage frais, le lait, l'ail haché, le jus de citron, le sel et le poivre moulu dans le bol d'un robot. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Verser la sauce dans un saladier, ajouter les câpres, remuer à l'aide d'une cuillère en bois.

Ingrédients pour la garniture des burgers

- 1 **Poivron(s)**
- 4 **Pain(s) spécial hamburger**
- 20 **Beurre**
- 4 feuille(s) **Laitue(s)**

Étape 3

Préparation des poivrons rouges

- 1 Faire chauffer le grill du four.
- 2 Retirer la tige, les graines puis la nervure blanche du poivron rouge à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Couper le poivron en quatre, placer les morceaux dans un plat allant au four. Faire griller les morceaux de poivron, peau vers le haut jusqu'à ce qu'elle noircisse.
- 4 Retirer la peau des poivrons à l'aide d'un couteau d'office puis les couper en lamelles.
- 5 Attention à ne pas se brûler, laisser refroidir quelques minutes avant de retirer la peau.

Étape 4

Dressage

- 1 Toaster légèrement les pains à burgers dans le four sur le mode grill.
- 2 Etaler du beurre sur chaque pain à l'aide du couteau d'office.
- 3 Garnir chaque burger de steak de saumon.
- 4 Couvrir de morceaux de poivrons grillés et de laitue.
- 5 Recouvrir généreusement les poivrons et la laitue de sauce à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Ajouter l'autre moitié de pain et déguster.