

MINIS BURGERS DE CABILLAUD PANÉ

4 personnes 45 minutes facile



Ingrédients

- 8 Minis Brioch' Burgers Sésame
- 400 g de dos de cabillaud
- 50 g de farine
- 30 g de maïzena
- Pincée de sel et de poivre
- Environ 50 ml d'eau pétillante ou bière blonde
- Mayonnaise (toute prête ou maison avec 1 jaune d'œuf, 1 cuil. à café de moutarde, et de l'huile de tournesol)
- 1 cuil. à soupe d'aneth ciselé
- 1 cuil à soupe d'huile de sésame
- 1 concombre
- 40 g de sucre
- 50 ml de vinaigre de cidre
- 50 ml d'eau
- 1 oignon rouge
- 2 sucrones

Préparation

Préparez la mayonnaise aneth sésame en émulsionnant le jaune d'œuf avec la moutarde et la cuillère d'huile de sésame. Ajoutez alors de l'huile de tournesol progressivement, puis l'aneth ciselée. Il est possible de partir d'une mayonnaise toute prête de qualité et d'y ajouter l'huile de sésame et l'aneth. Réservez au frais.

Tranchez le concombre finement puis faites le bouillir 5 minutes dans le mélange d'eau, vinaigre et sucre. Laissez refroidir totalement

Préparez la pâte à tempura en mélangeant farine et maïzena, sel, poivre et des épices comme du curry si vous souhaitez, puis, ajoutez progressivement l'eau gazeuse ou la bière, jusqu'à obtention d'une texture pâte à crêpe épaisse. Trempez vos morceaux de cabillaud puis mettez-les à frire 2 à 3 minutes dans un fond d'huile de tournesol dans une casserole (ou à la friteuse). Lorsqu'ils sont dorés, réservez-les sur du papier absorbant.

Dressez vos Minis Burgers de cabillaud pané en utilisant la mayonnaise, la sucroïne, le cabillaud pané et l'oignon rouge et concombre en pickles entre vos Minis Brioch' Burgers Sésame

Astuce

Recette réalisée en collaboration avec Hervé Cuisine !