



Burgers de cabillaud, purée au cresson & rémoulade fraîche



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la rémoulade

100 grammes de mayonnaise fraîche
2 cuillères à soupe de câpres (égouttées et émincées)
1 cornichon (gros, émincé)
1 oignon rouge (émincé)
1 poignée ciboulette (ciselée)
2 brins d'estragon frais (émincé)
2 cuillerées à thé de moutarde
1/2 citron (jus)

Pour la purée au cresson

1 kilogramme de bintje
sel
1 bouquet de cresson
2 1/2 décilitres de lait entier
1 noisette de beurre
sel et poivre
noix de muscade

Pour les burgers de cabillaud

800 grammes de filet de cabillaud coupé (ou autre poisson blanc sans arêtes)
150 ml de crème aigre
1 citron (le zeste râpé)
1 œuf
80 grammes de farine
1 pincée de sel
poivre noir du moulin
1 poignée d'aneth (ciselé)
1 cuillère à soupe de câpres (égouttées et émincées)



1 noisette de beurre

Méthode de préparation

- 1.** Préparez la rémoulade : mélangez tous les ingrédients. Réservez au frais.
- 2.** Préparez la purée au cresson : épluchez les bintjes et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée.
- 3.** Entre-temps, faites bouillir un litre d'eau salée dans une autre casserole. Ajoutez le cresson et laissez-le cuire pendant 30 secondes. Égouttez, mais gardez une cuillère à soupe d'eau de cuisson. Placez le cresson dans le blender (ou utilisez un mixeur plongeant) avec l'eau de cuisson et réduisez-le en purée fine. Égouttez les pommes de terre et reversez-les dans la casserole. Ajoutez le lait, le beurre, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Écrasez le tout au presse-purée. Ajoutez la purée de cresson et mélangez bien.
- 4.** Préparez les burgers de cabillaud : versez tous les ingrédients pour les burgers de cabillaud (sauf l'aneth et les câpres) dans le robot ménager et mixez brièvement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, mais pas trop moulu. Ajoutez l'aneth et les câpres. Confectionnez 8 burgers. Laissez fondre une noix de beurre dans la poêle et faites cuire les hamburgers 4 à 5 minutes de chaque côté.
- 5.** Accompagnez-les de purée et de rémoulade.