



Burgers de saumon et rémoulade de céleri-rave et de pomme



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour les croquettes de saumon :

400 grammes de filets de saumon (éventuellement surgelés)
100 grammes de panko
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillerée à thé de moutarde
1 bouquet d'aneth (ciselé)
1 tige de poireau (émincé)
sel et poivre
1 citron (le zeste râpé)
huile d'arachide

Pour la rémoulade :

1/2 céleri-rave
2 pommes
1/2 concombre
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 citron (le jus)
1 cuillerée à thé de moutarde
1 bouquet d'aneth (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Pour les croquettes de saumon : émincez finement le filet de saumon (ou hachez-le au robot ménager sur pulse). Le poisson ne doit toutefois pas être haché trop menu.



- 2.** Ensuite, ajoutez le panko, la mayonnaise, la moutarde, l'aneth, les poireaux, le sel, le poivre et le zeste de citron et mélangez. Utilisez ce mélange pour confectionner 4 burgers et placez-les sur une assiette. Laissez-les se figer au réfrigérateur.
- 3.** Entre-temps, préparez la rémoulade : râpez finement le céleri-rave épluché (utilisez éventuellement un robot ménager avec râpe).
- 4.** Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Retirez le trognon. Épluchez le concombre. Épépinez-le. Râpez-le de la même façon que le céleri-rave.
- 5.** Mélangez-le avec le vinaigre de cidre, la mayonnaise, le jus de citron, la moutarde et l'aneth. Versez ce mélange dans un récipient.
- 6.** Faites chauffer un généreux filet d'huile dans une poêle antiadhésive. Faites y dorer les burgers de saumon, environ 3 à 4 minutes de chaque côté. Utilisez une grande spatule plate pour les retourner. Laissez-les éventuellement égoutter sur du papier absorbant.
- 7.** Accompagnez-les de rémoulade.