



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

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.
- Mélangez-le avec le vinaigre de cidre, la mayonnaise, le jus de citron, la moutarde et l'aneth. Versez ce mélange dans un récipient.
- 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.