



Burgers de saumon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 4 filets de saumon
- 2 cuillères à soupe pâte de curry thaï (rouge, prête à l'emploi)
- 3 centimètres de gingembre (râpé)
- 1 cuillerée à thé de sauce soja
- 1 bouquet de coriandre (ciselée)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 concombre
- 1 carottes (grande)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillerée à thé de cassonade blonde
- 1 laitue iceberg
- 4 pains hamburger

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les filets de saumon en morceaux et mixez-les au robot ménager après avoir ajouté la pâte de curry rouge, le gingembre, la sauce soja et la coriandre. Ne mixez pas trop longtemps pour garder de petits morceaux de saumon. Utilisez ce mélange pour confectionner 4 burgers que vous ferez cuire à l'huile d'arachide dans une poêle antiadhésive, quatre à cinq minutes de chaque côté.
- 2.** Au couteau économe, détaillez le concombre et la carotte en rubans. Mélangez-les avec le vinaigre de vin et le sucre.
- 3.** Coupez la salade iceberg en lanières.
- 4.** Faites griller brièvement la face coupée des petits pains à burger dans une poêle à griller. Garnissez-les de légumes et d'un burger de saumon.