Burgers de saumon et de pommes de terre et sauce au yaourt épicée

Temps de préparation

30 min à 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrédients

70 grammes de pommes de terre (épluchées et coupées en dés de 3 cm)
350 grammes de filets de saumon
1 bouquet d'aneth (ciselé)
1 cuillère à soupe de gingembre (émincé)
sel et poivre
3 échalotes (émincées)
1 gousse d'ail (émincée)
2 citron vert
2 1⁄2 cuillères à soupe de fécule de maïs
1 œuf
60 ml d'huile d'olive

Pour la sauce :

1 bouquet de coriandre (ciselée)
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
1 1⁄2 cuillerées à thé zeste de citron vert (râpé)
1 1⁄2 cuillerées à thé jus de citron vert
1 gousse d'ail (émincée)
200 grammes de yaourt

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les bien.**
2. **Faites cuire le saumon à la vapeur ou à l'eau. Coupez-le en morceaux.**
3. **Mélangez le saumon et les pommes de terre dans un récipient. Écrasez-les à la fourchette. Ajoutez l'aneth, le gingembre, le poivre, le sel, les échalotes et l'ail.**

4. **Râpez le zeste des citrons verts et ajoutez-les, ainsi que la fécule de maïs et l'œuf. Pétrissez bien le tout, le mélange ne doit pas être trop lisse. Confectionnez de petits burgers et faites-les dorer à l'huile d'olive des deux côtés.**

5. **Pour la sauce, mélangez tous les ingrédients dans un récipient. Accompagnez-en les burgers. Garnissez de quartiers de citron vert.**