



Burger de tartare et échalotes françaises frites

[RECETTES](#) - [POISSONS](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8-9 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Ingrédients pour les échalotes françaises (1 1/2 tasse) :

- Huile végétale à friture
- 2-3 échalotes françaises

Ingrédients pour les burgers (4):

Tartare :

- 1 ½ c. table d'échalote française, hachée finement
- 1 c. table de coriandre fraîche, ciselée
- 450 grammes de saumon qualité tartare, coupé en petits cubes
- 2 c. thé de sriracha
- 2 c. thé d'huile de sésame
- 1 ½ c. thé de sauce soya
- ¼ tasse de mayonnaise (plus au goût)
- 2 c. thé de câpres, hachées

Burger :

- 4 pains burgers
- Mayonnaise épicée au goût

- 3 tasses de salade mesclun ou 4 grandes feuilles de laitue frisée
- 2 petits avocats, coupés en tranche
- Graines de sésame (OPTIONNEL)

Ingrédients pour la vinaigrette (3/4 tasse):

- 2 c. table de sauce soya
- ½ tasse d'huile de canola
- 3 c. table de vinaigre de riz
- 1 c. table d'huile de sésame grillé
- 1 c. table de jus de citron
- 1 c. table d'échalote française, hachée finement
- 2 c. table de miel
- 1 c. table de gingembre frais, haché finement
- 1 c. thé de sriracha

Préparation

Marche à suivre pour les échalotes frites:

1. Chauffez l'huile dans la friteuse à 375 F.
2. Pendant ce temps, retirez la pelure des échalotes et tranchez-les en fines rondelles.
3. Lorsque l'huile est assez chaude, plongez les échalotes dans l'huile. Cuire 3-4 minutes en surveillant constamment. Les retirer lorsqu'elles seront bien dorées.
4. Déposez-les sur un papier absorbant afin de retirer un peu d'huile.
5. Dégustez sur des burgers, des salades ou sur des pommes de terre toutes garnies. Elles se conservent dans un pot hermétique 2-3 jours au maximum.

Marche à suivre pour les burgers de tartare:

1. Mélangez tous les ingrédients du tartare. Ajustez la mayonnaise et la sriracha au goût.
2. Faites cuire les pains burger sur le BBQ ou au four.
3. Montez les burgers : pain, mayonnaise épicée, laitue, avocat, tartare, graines de sésame et pain.
4. Dégustez.

Marche à suivre pour la vinaigrette:

5. Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette.
6. Conservez au réfrigérateur.