

Burger noir au poisson blanc

Recette pour 6 personnes

6 pains ronds noirs

400 g de chair de poisson blanc fumé cuite effilochée

200 g de fenouil très finement émincé

75 ml de crème fraîche épaisse

30 ml de mayonnaise

le jus et le zeste d'un citron jaune

aneth et ciboulette fraîches

sel et poivre

le quart d'un petit chou rouge

1 petite carotte

feuilles de laitue

1 radis blue meat

oignons rouges marinés

Préparation

1 – Émince très finement le chou rouge à la mandoline, ainsi que la carotte. Mélange les 2 dans un saladier. Réserve au frais.

2 – Émince très finement le radis blue meat. Réserve au frais.

3 – Mélange dans un saladier le poisson, le fenouil, la crème fraîche, la mayonnaise, le zeste et le jus du citron et enfin les herbes fraîches, le sel et le poivre.

4 – Assemble tes burgers juste avant de servir, en commençant par disposer les rondelles de radis, puis la salade de poisson, ensuite quelques rondelles d'oignons rouges marinés, du chou rouge et enfin une tranche de laitue. Une fois la tranche du dessus posée, n'hésite pas à sécuriser en plantant un pic en bois dans ton burger.

