

Hamburgers de saumon



Temps de préparation: 30 min

Cuisson: 10 min

Portions: 6

Mayonnaise aux câpres

- 180 ml (3/4 tasse) de mayonnaise
- 20 ml (4 c. à thé) de jus de citron
- 20 ml (4 c. à thé) de câpres, hachées
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement

Galettes

- 675 g (1 1/2 lb) de saumon sans la peau, haché au couteau
- 2 oignons verts, hachés finement
- 75 ml (1/3 tasse) de chapelure
- 1 œuf, légèrement battu
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil plat ciselé
- 30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
- Sel et poivre

Hamburgers

- 6 pains à hamburger
- 6 feuilles de laitue frisée
- 12 longues tranches fines de concombre anglais

Préparation

Mayonnaise aux câpres

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réfrigérer.
-

Galettes

1. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne. Huiler la grille.
 2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter de la chapelure au besoin pour raffermir la préparation. Saler et poivrer. Façonner six galettes.
 3. Griller les galettes sur le barbecue de 3 à 4 minutes de chaque côté.
-

Hamburgers

1. Griller les pains. Tartiner l'intérieur de mayonnaise aux câpres. Déposer la laitue puis les galettes sur la base des pains. Garnir de tranches de concombre et refermer avec le pain.