

Le black Pearl : Burger d'huîtres snackées Guacamole & Saumon Fumé

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (4 personnes) :

- 4 Pains burgers (à l'encre de seiche en option)
- 16 huîtres N°3 ou N°2
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 avocats

- 1 oignon rouge (guacamole)
- 1 tomate (guacamole)
- 1 citron vert (guacamole)
- Tabasco (guacamole)
- 150 g de fêta
- Sel, poivre, épices

- 30 g de Beurre
- Mayonnaise au citron
- Pickles d'ions rouge
- Ail, ciboulette
- Mesclun / roquette

Préparation



30 minutes



Coqui'Initié



Cuisson



20 minutes

1. Guacamole

- Écrasez deux avocats, et mélangez l'oignon rouge préalablement émincé, les dés de tomates, le jus du citron vert.
- Ajoutez un peu de tabasco, du sel et des épices.

2. Préparation des huîtres snackées

- Décoquillez les huîtres et rejetez leur première eau.
- Faites revenir l'ail émincé dans du beurre, à feu doux.
- Incorporez les huîtres.
- Ajoutez quelques brins de ciboulette en fin de cuisson (lorsque les huîtres ont arrêté de rendre leur eau).

3. Préparation des pains burgers (recette sur la chaîne)

- Coupez les pains burgers en deux.
- Snackez à la poêle dans un peu de beurre ou au grill du four.

4. Assemblage

- Ajoutez sur une face du pain burger, la mayonnaise au citron.
- Ajoutez les pickles d'ions rouges (recette sur la chaîne).
- Incorporez les dés de fêta.
- Ajoutez de petits morceaux de saumon fumé, les huîtres snackées puis la roquette (ou le mesclun).
- Pour les gourmands, ajoutez quelques dés de fêta.
- Ajoutez sur l'autre face du burger, le guacamole.
- Fermez votre burger.

A déguster avec des frites de pommes de terre ou de patate douce.

1,2,3, Coqui'cookez !

