



Burger nordique avec effiloché de saumon, skyr de betterave, gin, citron, citron vert et aneth

Ingrédients (pour 1 portion)

1 Brioche bun pre-sliced 85
100 g d'effiloché de saumon
70 g de skyr à la betterave
10 cl de gin
25 g de salade de fenouil cru
5 g d'aneth
Citron
Citron vert



Brioche bun pre-sliced 85

🕒 85 g ✂️ ø 11 cm

Mise-en-place

< Max 1 jour à l'avance >

Préparez le skyr à la betterave : mélangez le skyr avec les dés de betterave jusqu'à l'obtention d'un mélange rosé. Pour plus de saveur, ajoutez du citron et du citron vert finement râpés et un peu de gin. Conservez la préparation au réfrigérateur.

Faites mariner les zestes de citron et de citron vert : zestez les citrons, blanchissez les zestes et laissez-les mariner dans un mélange de vinaigre blanc, d'eau, de sucre et de sel. Laissez tremper pendant au moins 4 heures.

< Max 4 heures à l'avance >

Décongelez le bun brioché (60 min à 22 °C).

Préparation

1. Faites chauffer l'effiloché de saumon à 62 °C.
2. Composez le burger en commençant par le skyr à la betterave, ajoutez ensuite le saumon et enfin les zestes, la salade de fenouil et l'aneth.

Conseils du chef

Conseil 1

« Vous pouvez également utiliser du cabillaud à la place du saumon. Ne cuisez pas le poisson trop longtemps pour éviter qu'il ne devienne trop sec. »

