



Burger de pomme de terre et cabillaud pané



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 350 g de cabillaud
- 800 g de pommes de terre pour cuisson rissolée
- 1 petit oignon rouge
- Quelques feuilles de jeunes pousses
- 1 c. à soupe de persil haché
- 4 gros œufs
- 300 g de chapelure japonaise (panko)
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- Sauce aïoli
- Huile de pépin de raisin (pour la friture)
- Sel
- Poivre

La recette

Etape 1

Laver, éplucher puis râper les pommes de terre. Émincer finement l'oignon rouge. Battre les œufs en omelette à la fourchette et les incorporer aux pommes de terre râpées. Ajouter l'oignon rouge, la muscade, le persil haché, saler, poivrer et bien mélanger.

Etape 2

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Prélever une cuillerée du mélange et former des galettes. Les déposer dans la poêle, les aplatir et faire cuire 6 à 8 minutes de chaque côté. Égoutter sur du papier absorbant.

Etape 3

Chauffer l'huile de friture à 180°C. Sécher le poisson, le tailler en morceaux. Battre les œufs restants. Tremper les morceaux dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter.

Etape 4

Assembler les burgers : une galette, un morceau de cabillaud pané, une cuillerée de sauce blanche, puis une autre galette.

Etape 5

Servir les burgers accompagnés de jeunes pousses.

