

HAMBURGER DE HARICOTS À LA MAYONNAISE AU CITRON VERT ET RELISH À L'OIGNON



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de
citronnelle 450g



Bresc Purée de coriandre
450g



Bresc Purée de
gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert
et rouge 450g

INGRÉDIENTS

10 

Pour le hamburger de haricots

- 625 de pois chiches ou de flageolets
- 625 g de haricots noirs
- 3 oignons rouge
- 125 g de pâte de sésame
- 50 g d'ail haché Bresc
- 20 g de purée de coriandre Bresc
- 1 citron (zeste et jus)
- 20 g de cumin
- 8 g de poudre de chili
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 500 g de panko
- 25 g de graines de sésame
- 10 petites boules de pain brun
- salade iceberg
- 3 avocats
- 1 oignon rouge
- menthe
- coriandre

Pour le relish à l'oignon (3,75 kg)

- 2,5 kg d'oignons
- 100 g de purée de gingembre Bresc
- 100 g de purée de citronnelle Bresc
- 1,25 dl de Porto blanc
- 1,25 dl de vin blanc
- 3dl de vinaigre de vin blanc
- 3 citrons (zeste et jus)
- 625 g de sucre
- 125 g de beurre
- poivre et sel

Pour la mayonnaise au citron vert

- 500 g de Alioli limón Bresc
- 375 g de yaourt grec
- 25 g de ciboulette hachée
- 25 g de coriandre hachée
- 13 g de menthe hachée
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 50 g de purée de citronnelle Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour le relish, couper l'oignon en demi-rondelles. Faire fondre le beurre. Faire revenir l'oignon, avec la citronnelle et le gingembre jusqu'à ce que cela soit bien cuit. Ajouter le sucre, mouiller avec le Porto, le vinaigre de vin blanc, le vin blanc et suffisamment d'eau, pour que cela soit juste immergé. Ajouter alors le zeste et jus de citron selon votre goût. Assaisonner avec le poivre et un peu de sel. Faire mijoter pendant 2 heures en une préparation savoureuse et ajouter de l'eau de temps en temps si nécessaire.

Pour la mayonnaise au citron vert, mélanger la citronnelle, le citron vert, la menthe, le piment, la ciboulette et la coriandre dans l'aïoli et le yaourt. Assaisonner.

Détacher l'avocat de son noyau et en retirer la chair avec une cuillère. Couper en fines lamelles. Pour le burger, émincer l'oignon rouge et le faire revenir avec l'ail. Ajouter alors les pois chiches, le chili, la pâte de sésame et le cumin. Assaisonner avec du jus et zeste de citron, poivre, sel et coriandre. Laisser refroidir et en faire des hamburgers. Laisser bien refroidir et les paner dans la farine, l'œuf et le panko. Faire cuire les petits pains. Faire frire les hamburgers croustillants et couper les petits pains. Les garnir de salade, burgers, relish, lamelles d'avocat et mayonnaise de citron vert. Dresser avec des rondelles d'oignon rouge, la menthe et la coriandre.