



BRIOCH'BURGER NORVÉGIEN

2 personnes

20 minutes

facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- Galettes de saumon (250gr de saumon sans la peau hachés au couteau, 1 oignon haché finement, 25gr de chapelure, 1 œuf légèrement battu, 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé, 1 cuillère à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à café de jus de citron, sel et poivre)
- Mayonnaise
- Laitue frisée
- 1 avocat bien mûr
- Huile d'olive

Préparation

Préparation de la galette de saumon :

- 1- Faire chauffer votre poêle à puissance moyenne avec un peu d'huile d'olive.
- 2- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 3- Ajouter de la chapelure au besoin pour raffermir la préparation.
- 4- Saler et poivrer puis façonner 2 galettes à l'aide d'un emporte-pièce. Faire cuire les galettes de saumon 3 à 4 minutes de chaque côté.

Préparation du Brioch'Burger :

- 1- Tartiner l'intérieur des Brioch'Burgers de mayonnaise.
- 2- Déposer la laitue puis les galettes sur le socle.
- 3- Garnir de quelques tranches d'avocat et fermer avec le chapeau du Brioch'Burger.

Astuce

Si vous n'aimez pas l'avocat, vous pouvez le remplacer par de fines tranches de concombre.