

Fish Burger maison sauce mayo

Recette proposée par Nicolas, Economique,

Préparation: 20 minutes Repos: 1h Cuisson: 10 minutes



Une recette de fishburger simple et gourmande, je vous détaille juste ma façon de faire les steaks de poisson. Pour le reste vous pouvez faire comme vous le souhaitez, ketchup ou mayonnaise, accompagné de frites ou pas, garni de salade, tomate, avocat, oignons ou cornichons...

Les ingrédients:

- Buns, pains pour Hamburger au levain, ([voir la recette](#))
- 150g de filet de poisson blanc
- 2 oeufs
- 4 cuillère à soupe de flocon d'avoine
- Feuilles de salade
- Tomates
- Fromage
- Mayonnaise
- 1 demie cuillère à café de paprika
- 1 demie cuillère à café d'herbes de provence
- 2 ou 3 tiges de ciboulette
- Sel poivre

Comment faire:



1) Je commence par découper le filet de poisson en morceaux, il est encore un peu congelé, ça facilite la découpe. -



2) Une fois découpé, je le mets dans une passoire et je laisse finir de décongeler. Il s'égouttera en même temps. -



3) Une fois décongelé, je rajoute tous les aromates, 2 œufs et les flocons d'avoine. -



4) Je mélange bien et je mets au frais pendant une petite heure. -



5) Voila, c'est le moment de passer à table, je fais chauffer une poêle à feux doux. J'y mets un cercle de cuisson, il fait 10 cm de diamètre et 2 cm de haut. Je rajoute un filet d'huile et je le remplie de ma préparation au poisson. -



6) Après deux minutes de cuisson à feux doux, je retourne le steak de poisson. Et je laisse cuire 2 minutes de plus. -



7) Je sors le cercle de cuisson et je continue la cuisson en tournant le steak toutes les 2 minutes. il faut environ au total 10 minutes de cuisson pour que le steak soit bien cuit à cœur. -



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !