

Le Massachusetts burger

bon marché • facile à réaliser • préparation : 20 min • cuisson : 10 min • pour 4 personnes

1 poêle
1 mandoline
1 bol
1 presse-citron
1 batteur

4 pains à burgers
2 boîtes de chair
de crabe (environ
170 g chacune)

1 pomme granny
1 avocat
1 citron vert
1 bouquet de ciboulette
1 cuil. à soupe d'huile
d'olive
fleur de sel - poivre
du moulin

Pour la mayonnaise :

1 jaune d'œuf
1/2 cuil. à café de
moutarde
20 cl d'huile de tournesol
2 cuil. à soupe de cream
cheese

1 Pressez le citron vert. Montez la mayonnaise au batteur en mélangeant le jaune d'œuf avec la moutarde et en versant petit à petit l'huile de tournesol. Fixez la mayonnaise avec 1 cuillerée à café de jus de citron. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de cream cheese, salez, poivrez et fouettez vivement.

2 Coupez l'avocat en 2. Ôtez le noyau et débarrassez-le de sa peau. Émincez-le finement dans le sens de la longueur et citronnez-le avec un peu de jus de citron. Lavez et émincez la pomme à la mandoline après avoir retiré le trognon.

3 Ouvrez les boîtes de chair de crabe et égouttez-les. Versez la chair dans un bol. Assaisonnez-la avec l'huile d'olive, le reste de jus de citron et la ciboulette ciselée. Salez, poivrez et mélangez.

4 Coupez les pains en 2 et réchauffez-les quelques minutes dans une poêle sans matière grasse. Nappez la base des pains de mayonnaise. Disposez les lamelles d'avocat en rosace, puis couvrez de chair de crabe. Posez 2 rondelles de pomme et chapeautez.

variante

Pour les enfants, vous pouvez opter pour du surimi, moins coûteux.



truc de cuisinier

N'hésitez pas à prendre le haut de gamme du crabe pour éviter d'avoir à trier les cartilages.