



BURGER SAUMON GRAVLAX, CAMEMBERT DE NORMANDIE ET GRAINE DE WASABI

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Préparation : ⌚ 40 mins

Cuisson : ⌚ 30 mins

Ingrédients :

Pour le saumon gravlax

- 300 g de Camembert de Normandie AOP
- saumon de Cherbourg (2 pavés de 200g pièces)
- 4 c. à soupe de gros sel
- 2 c. à soupe de sucre roux
- 1 c. à soupe de mélange 4 baies
- 2 bottes d'aneth
- 1 c. à soupe de vodka
- pâte de wasabi

Pour le Pain à burger :

- 180 g de farine
- 112 g de lait entier
- 10 g de beurre AOP d'Isigny
- 10 g de levure boulangère
- 10 g de sucre
- 2 cl d'encre de seiche

Préparation

Étape 1 :

La marinade de saumon

Mixez ensemble, le gros sel, le sucre roux, le mélange 4 baies, l'aneth et la vodka. Étalez le mélange sur les pavés de saumon et filmez-les bien hermétiquement. Laisser mariner durant 12h, puis rincez et séchez.

Mélangez le Camembert de Normandie avec la pâte de wasabi et assaisonner selon votre goût.

Étape 2 :

Le pain à burger

Mélangez à la main la farine, le sucre, le sel, l'encre de seiche, la levure et le lait et formez une boule. Laissez reposer environ 1h, puis étalez la pâte et taillez-la selon la taille souhaitée. Laisser pousser environ 30 min à 35°C, puis enfournez à 180°C pendant environ 10 min.

Dernière étape :

Monter le burger

Coupez les burgers en 2, garnissez d'une feuille de salade, puis le saumon et finir avec le Camembert de Normandie au wasabi.