

Hamburger de maïs au caviar d'aubergines et sa marmelade mexicaine



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Poivron vert	~
0.2	Poivron rouge	~
0.2	Poivron jaune	~
0.2	Oignon	~
0.02	Huile d'olive	~
0.015	Mise en place pesto rouge en pot 340 g KNORR	0023927
0.01	Tabasco rouge en flacon verre 60 ml TABASCO	0043046
0.75	Aubergine	~
0.03	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.05	Basilic	~
0.75	Tomate	~
0.005	Feur de sel	~
0.01	Thym	~
0.285	Maïs en grains	~
3 PCE	Œuf	~
0.06	Préparation pour terrines, soufflés et gratins en boîte 720 g KNORR	0042853
0.01	Phase Professionnal Liquide Végétal à l'Arôme Naturel de Beurre 0.9L - Produit à commander auprès de votre distributeur directement	~
0.2	Mozzarella	~

Quantité	Libellé produit	Réf
0.01	Ciboulette	~

Étapes de préparation

1. La marmelade de poivrons
Emincer tous les poivrons et l'oignon. Faire revenir le tout dans huile d'olive et le pesto rouge, laisser cuire à feu doux.
2. Caviar d'aubergines et garniture du burger
Préparer le concassé d'aubergines en caviar (aubergines coupées en cubes mélangées avec: ail, basilic, huile d'olive) et quand c'est cuit, mixer le tout. Couper des rondelles de tomate et les badigeonner: d'huile d'olive, fleur de sel et thym.
3. Réalisation du hamburger
Confectionner le hamburger de maïs: mixer le maïs, les œufs entiers et TSG. Préparer une poêle chaude, la graisser et faire des galettes de maïs à feu très doux.

Monter le hamburger: galette- caviar d'aubergines – tomates – mozzarella – caviar d'aubergines – galette avec rondelle de mozzarella.

Passer le tout au four pendant 5 à 10 minutes pour réchauffer et faire fondre la mozzarella.
4. Dressage
Déposer un hamburger au centre de l'assiette et à côté la marmelade de poivrons (vous pouvez également disposer quelques brin de ciboulette).

Astuce du chef

Recette réalisée par le chef Frédéric Bastianini