

# Hamburger entre Mer et Rivière

## Plat principal

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 buns à hamburger
- 500 g de filet de truite
- 600 g de filet de cabillaud
- Chapelure
- Farine
- 3 œufs
- Curry
- 1 grosse tomate
- 1 oignon
- Pour la sauce :
  - 1 jaune d'œuf
  - 20 cl d'huile
  - 1 cuillère à soupe de vinaigre
  - 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
  - 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
  - 1 cuillère à café de piment doux
  - 1 cuillère à café d'origan
  - 2 cuillère à café de mélange d'épices pour paella
  - Sel



**Temps de Préparation : 15 min**

**Temps de Cuisson : 10 min**

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 150°C avec un bac d'eau dans la partie basse.
2. Couper le filet de Cabillaud en 6 morceaux.
3. Préparer la panure :
  - Dans une assiette à soupe, mettre la farine
  - Dans une autre assiette à soupe, battre les œufs avec du sel
  - Enfin, dans une dernière assiette à soupe, mélanger la chapelure avec une quantité généreuse de curry doux
4. Paner chaque morceau :
  - Fariner le morceau
  - Le tremper dans l'œuf
  - Le tremper dans la chapelure
  - Puis à nouveau dans l'œuf, puis dans la chapelure
5. Faire cuire le cabillaud dans une poêle avec un fond d'huile de 0,5 cm. Dans une autre poêle légèrement huilée, faire cuire le filet de truite.
6. Pendant ce temps, couper les buns en 2, et les disposer face coupée contre une plaque de cuisson. Mettre au four pour les réchauffer.
7. Couper la tomate et l'oignon, séparément, en tranches fines.
8. Préparer la sauce :
  - Mélanger au fouet l'ensemble des ingrédients à l'exception de l'huile.
  - Ajouter progressivement l'huile, toujours en mélangeant au fouet. Le mélange va s'épaissir.
  - C'est prêt !
9. Quand tout est cuit, émietter la truite.
10. Étaler la sauce sur les 2 parties de chaque bun.

11. Sur la partie du bas, disposer le cabillaud pané.
12. Ajouter un peu de truite émietée.
13. Ajouter 1 tranche de tomate et une tranche d'oignon
14. Fermer le bun : c'est prêt !
15. Répéter l'opération pour chaque bun.
16. Bon appétit ! :-)

**Conseils :**

- À déguster avec des frites et éventuellement une bonne salade verte !
- Vous pouvez utiliser la sauce des hamburgers pour vos frites ;-)