Burger aux beignets de maïs recette#5

Burger aux beignets de maïs avec aïoli au chipotle et salade de laitue frisée

35 minutes

ingrédients

- 3--4 Épi(s) de maïs
- 30--45 ml de mayonnaise
- 1--2 gousse(s) d'ail
- 10--15 ml de piment chipotle moulu
- 2--3 pains burger brioché
- 1--1 lime
- 30--45 g de cheddar fort
- 60--90 ml de Oeuf liquide
- 120--180 ml de farine non-blanchie
- 1--2 Laitue(s) frisée(s) verte(s)
- 1--1 coriandre
- huile végétale
- huile d'olive

Préparation

> laver soigneusement vos fruits et légumes avant de les préparer.

Cuire les maïs

Dans une poêle, griller les épis de maïs 3-4 minutes de chaque côté. Une fois cuits, retire les grains de maïs des épis à l'aide d'un couteau.

Mise en place

hacher la coriandre et l'ail. séparer quelques feuilles de laitue et couper le reste de la laitue en morceaux. couper la lime en deux.

Faire le mélange de maïs

Dans un bol, mélanger le maïs avec les œufs, la farine, le fromage, la moitié de la coriandre et 2-3 c. à s. d'eau. Si le mélange est trop épais, ajouter un peu plus d'eau. Saler et poivrer.

Cuire les beignets de maïs

Dans une poêle, à feu moyen-élevé, ajouter un généreux filet d'huile végétale. Une fois l'huile chaude, verser environ 2 cuillères du mélange de maïs. Former 2--3 beignets par personnes. Cuire 2-3 minutes. Retourner et cuire un autre 2-3 minutes. Retirer et placer sur du papier absorbant.

Faire les sauces

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, l'ail, le chipotle en poudre, au goût (attention! épicé), et le jus d'une demi lime. Il est possible de réduire l'ail et le chipotle dans une partie de la mayonnaise pour les enfants. Dans un autre bol, mélanger le jus d'une demi-lime, le reste de la coriandre et un filet d'huile d'olive.

Monter l'assiette

Griller les pains burgers si désiré. Garnir les pains avec les feuilles de laitue, l'aïoli au chipotle et les beignets de maïs. Accompagner avec la salade. Garnir la salade avec la sauce à la coriandre.

Bon appétit!

- Calories 673 kcal
- Lipides 36g
- Saturés 7g
- Trans 0g
- Cholestérol 118mg
- Protéines 20g
- Glucides 71g
- Sucres 12g

- Sodium 462 mg
- Fibres 5g

Revision #4
Created 2023-06-09 21:38:22 UTC by ChefErable05
Updated 2023-06-10 00:27:22 UTC by ChefErable05