

Julie Zyromski

Burger décadent avocat frit et mayonnaise au chipotle

Portions: 4 burgers

Préparation: 35 minutes

Cuisson: 25 minutes

| 4



Ingrédients

2 paquets de boeuf haché maigre Famille Fontaine
2 avocats, pas trop murs
80 ml (1/3 tasse) farine tout usage
3 oeufs, battus
250 ml (1 tasse) chapelure panko
120 ml (1/2 tasse) d'huile végétale ou neutre
80 ml (1/3 tasse) mayonnaise
15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de piment chipotle en adobo haché*
Fromage havarti en tranches, au goût
Laitue, au goût
Tomate, au goût
4 pains burger
Sel et poivre, au goût

*Le niveau de piquant du piment chipotle en adobo peut varier, commencer par en ajouter 5 ml, goûter et ajuster selon le niveau de piquant que vous aimez. Si vous aimez beaucoup le goût du chipotle et moins le piquant, mettez le jus de la canne plutôt que le piment haché.

Étapes

1. Dans un bol, mélanger la viande haché avec une généreuse portion de sel et de poivre.
2. Former 4 grosses boulettes de viande et cuire au BBQ à la cuisson désirée. Pendant que la viande cuit, préparer les avocats.
3. Couper les avocats en deux sur la longueur et retirer le noyau. Avec vos doigts, peler les demis avocats, puis couper en deux sur la longueur pour former 4 tranches avec chaque avocat.
4. Chauffer l'huile à feu moyen dans une petite poêle.
5. Déposer la farine, les oeufs et le panko dans 3 bols respectifs.
6. Enfariner les morceaux d'avocat, enrober d'oeufs, puis de panko. Assurez-vous que les morceaux sont complètement enrobés à chaque étape.
7. Frire chaque morceau pané dans l'huile. Mettre que 2 ou 3 morceaux à la fois dans la poêle et tourner de côté lorsque bien doré.
8. Déposer sur un papier essuie-tout et saupoudrer de sel et de poivre au goût. Réserver.
9. Mélanger la mayonnaise avec le chipotle.
10. Pour le montage, déposer une boulette de viande haché, une tranche de fromage, un avocat frit, une généreuse portion de mayonnaise, laitue et tomate. Manger aussitôt!