



## BURGER DE SAUMON, KETCHUP MAISON, CHEDDAR ET SUCRINE

Ingrédients	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Pains à burger	2 pièces	4 pièces
Escalopes de saumon	2 pièces	4 pièces
Sucrines	2 pièces	4 pièces
Tomate(s)	1 pièce	2 pièces
Oignon rouge	½ pièce	1 pièce
Cheddar en tranches	4 petites tranches	8 petites tranches
Epices « Mélange à barbecue »	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Orange(s) à jus	1 pièce	2 pièces
Sauce Worcestershire	5 cl	8 cl
Sauce soja	5 cl	8 cl
Coulis de tomates	150 g	300 g
Miel	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Dans votre placard :		
Huile d'olive	5 cl	5 cl
Sel		



## Réalisation de la recette

🕒 Préparation : 20 mn

🕒 Cuisson : 15 mn

### 1. Le ketchup maison

- Pressez la ou les orange(s). Dans une casserole, faire cuire le miel, puis ajoutez le jus d'orange, les épices à barbecue, la sauce soja et la Worcestershire. Faire bouillir puis ajoutez le coulis de tomates. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit de la texture d'un ketchup. Rectifiez en sel et poivre.

### 2. Les légumes

- Lavez et coupez les tomates en tranches. Epluchez et coupez l'oignon en fines rondelles. Lavez les sucrites et les couper en 4 dans la longueur.

### 3. Le saumon

- Enlevez la peau du saumon. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire cuire les escalopes de saumon 2 minutes de chaque côté. En fin de cuisson, posez dessus et dessous le saumon une tranche de cheddar pour que le fromage chauffe légèrement.

### 4. Le burger

- Montez les burgers dans les pains à burger : avec le ketchup sur le premier pain, l'escalope de saumon avec le fromage, les tomates, les oignons, les sucrites, le ketchup et le dernier pain.

### 5. Le dressage

- Dressez le burger avec des pics en bois et dressez autour le restant des légumes et du ketchup.
- Enjoy your meal, Bon appétit !

### 6. Le + du Chef

- Préchauffez les pains à burger afin de garder le burger bien chaud.

### 7. Le ketchup

- Selon la théorie la plus courante, des marins anglais rapportèrent d'Orient, à la fin du XVIIe siècle ou au début du XVIIIe siècle, une sauce piquante nommée hokkien, ké-tsiap, sauce de saumure utilisée en assaisonnement. Les Anglais, ou les Américains, qui appréciaient peu le goût fort de la recette, y auraient ajouté des champignons et échalotes, puis vers 1800 de la tomate et en 1876 du sucre par Henry John Heinz pour adoucir le goût de la sauce et améliorer la conservation du produit, et le ké-tsiap indonésien serait devenu le tomato ketchup.

