



2 personnes



20 minutes



10 minutes

## Burger de lieu noir

Pelez les gousses d'ail et pressez-les au presse ail. Mettez dans un bol, le jaune d'oeuf, l'ail, la moutarde, le safran et assaisonnez. Versez doucement un filet d'huile en remuant (toujours dans le même sens) avec une fourchette. Continuez jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Coupez en rondelles les tomates et le concombre. Ciselez finement les feuilles de salade. Faites cuire à la poêle dans une noisette de beurre les filets de poisson. Passez vos pains au grille-pain.

Montez vos burgers : pain, concombre, sauce, filet de lieu noir, tomates, salade, encore un peu de sauce et fermez vos burgers.

- 250 g de filet de lieu noir
- Quelques feuilles de salade iceberg
- 2 tomates
- ½ concombre
- 2 pains à burger
- 1 jaune d'oeuf
- 1 CS de moutarde
- 4 gousses d'ail
- 1 pincée de safran
- huile