

Burgers de poisson au fromage de Brugge Vieux

Ingredienten:

- 100 g de Brugge Vieux finement râpé
- 800 g de filets de barbue coupés en morceaux
- 80 g de chapelure
- 8 jeunes oignons hachés
- Le jus d'un citron vert
- 1 c. à s. de sauce soja
- Sel et poivre
- Une salade mixte, et 1 poivron, 1 tomate
- 2 œufs

Sauce :

- 1 dl de crème épaisse
- 100 g de sauce raifort en bocal
- le jus d'1/2 citron
- sel et poivre
- 1 c. à s. d'huile d'olive

Préparation:

À l'aide d'un hachoir, hachez grossièrement le fromage, le poisson, la chapelure, les œufs, les jeunes oignons, le jus de citron vert, la sauce soja, le sel et le poivre.

À partir de cette préparation, formez des burgers de poisson de 2 cm d'épaisseur de vos mains humides.

Réservez-les quelques heures au réfrigérateur et cuisez-les au barbecue dans une grille de cuisson double.

Pour la sauce, mélangez bien tous les ingrédients.

Servez les burgers de poisson bien chauds et agrémentez-les de sauce, de salade mixte, de tomate et de poivron.

4 personen

45 min

Plat principal

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/burgers-de-poisson-au-fromage-de-brugge-vieux>