



## Burger de volaille

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**

**Pour 4 personnes :**

- 400 g de filet de poulet haché
- 1 càc de curry en poudre
- 3 càs de feuilles de coriandre ciselées
- 1 tronçon de gingembre frais de 4 cm
- 2 oignons nouveaux émincés (on utilise également la tige verte)
- sel, poivre
- 1 petit oeuf
- 2 càs de chapelure

**Accompagnement :**

- pain pita, Kaiser, baguette, naan...
- sauce cocktail
- salade
- concombre, tomates
- 2 oignons émincés (lamelles), revenus dans la poêle avec de l'huile d'olive et 1 càs de sucre

Si vous ne pouvez pas vous procurer du filet de poulet haché, coupez grossièrement les escalopes de poulet et utilisez un robot à couteaux jusqu'à obtenir la consistance voulue.

Transférer dans un grand bol. Ajouter le curry, les feuilles de coriandre, le gingembre râpé, les oignons nouveaux, le sel et le poivre, la chapelure, ainsi que l'oeuf.

Mélanger à la fourchette.

Former rapidement 4 galettes.

Réfrigérer environ 1 heure.

Faire dorer dans une poêle chaude, sur feu moyen pendant 5 minutes sur la première face. Retourner. Réduire le feu. Couvrir partiellement et poursuivre la cuisson sur feu doux pendant 5 minutes supplémentaires.

Servir entre deux tranches de pain ou «déstructuré» avec l'accompagnement à part.

