



Les plats principaux

## Hamburgers de dinde

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

500 grammes de haché de dinde  
8 tranches de lard petit déjeuner  
2 gousses d'ail (écrasées)  
1 échalote (finement coupée)  
1 cuillère à café thym (séché)  
1 cuillère à café de persil (finement coupé)  
1/2 piment rouge (finement coupé)  
tabasco (quelques gouttes)  
2 cuillères à café d'épices à barbecue  
huile d'olive  
4 tranches de fromage fondu  
4 petit pains (ronds et mous)  
salade (feuille de chêne rouge)  
2 cuillères à soupe Devos Lemmens Tartare Sweet Onion

### Méthode de préparation

À la main mélangez au haché l'ail, l'échalote, le thym, le tabasco, les épices à barbecue, le persil et le piment. Divisez la viande en quatre et formez de beaux hamburgers. Aspergez-les légèrement d'huile d'olive et cuisez-les 5 à 6 minutes sur un barbecue moyennement chaud. En même temps cuisez le lard croquant. Les 2 dernières minutes déposez une tranche de fromage sur les hamburgers.

Ouvrez les petits pains et tartinez-les avec la mayonnaise à l'oignon doux. Déposez d'abord les hamburgers sur les petits pains et ensuite quelques feuilles de salade de chêne et le lard.

