



Collations

Plats d'accompagnement

Minis hamburgers de poulet à l'avocat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée finement)
2 boules de mozzarella (en tranches)
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1 cuillère à café poudre de paprika
600 grammes de haché de poulet
3 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de crème
8 pains hamburger (minis)
poignée rucola
1/2 citron (le jus)
1 gousse d'ail
2 avocats
1 œuf
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez la chair des avocats en tranches et aspergez-les de jus de citron.

Mélangez au haché la ciboulette et l'œuf. Assaisonnez avec poivre, sel et paprika en poudre. Formez petits hamburgers de haché et grillez-les à point sur le barbecue. Ouvrez les pains en deux et déposez-les 2 minutes sur le gril avec le côté coupé vers le bas.

Mélangez l'ail et le poivre de Cayenne à la mayonnaise. Garnissez les petits pains avec des tranches d'avocat, de la mozzarella et un burger. Versez une petite cuillère de mayonnaise et terminez par la rucola. Fermez les petits pains.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

