



Les plats principaux

Burgers de poulet au Cheddar avec mayonnaise au sambal

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de haché de poulet
50 grammes de salade iceberg (coupée fine)
2 gousses d'ail (pressées)
2 oignons rouges (en anneaux)
2 tomates (en rondelles)
poignée épinards
6 tranches cheddar (fines)
4 pains hamburger
1 cuillère à café de sauce soja
1 cuillère à café de vinaigre
huile d'olive
poivre
sel

Pour la mayonnaise sambal

4 cuillères à soupe de mayonnaise
pincer poudre de paprika
pincer épices à poulet
2 cuillères à soupe de sambal

Méthode de préparation

Mélangez le haché avec l'ail, la sauce soja et le vinaigre. Poivrez. Pétrissez bien et formez de fins burgers égaux. Partagez le cheddar sur les burgers. Couvrez de quelques feuilles d'épinard. Déposez la moitié des hamburgers sur les burgers garnis de fromage et, en appuyant, fermez bien les côtés.

Badigeonnez les deux côtés des burgers avec de l'huile d'olive et rôtissez-les environ 5 minutes par côté sur le barbecue. Déposez les anneaux d'oignon rouge sur le barbecue, éventuellement sur un petit bac en aluminium. Salez et poivrez.

Coupez les pains en deux, aspergez les coupes avec de l'huile d'olive puis rôtissez-les un peu sur le barbecue. Mélangez bien ensemble le sambal, les épices à poulet, le paprika en poudre et la mayonnaise.

Badigeonnez le dessous des petits pains avec un peu de mayonnaise au sambal. Garnissez avec la salade iceberg, les rondelles de tomates, un hamburger et les oignons rôtis. Aspergez de nouveau un peu de sauce par-dessus puis fermez les burgers.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

