



Les plats principaux

Burger Tex Mex avec frites

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pains hamburger
300 grammes de pommes de terre pour frites
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
1 oignon rouge (en rondelles)
1 tomate (en tranches)
4 feuilles de salade
2 avocats
1 cuillère à soupe de coriandre (hachée)
sauce chili
huile pour friture
huile d'olive
poivre
sel

Pour les burgers

500 grammes de haché de poulet
1 cuillère à soupe de persil (haché)
1 échalote (en petits morceaux)
120 grammes de chapelure
1 piment (haché fin)
1 œuf

Méthode de préparation

Mélangez l'échalote, le persil, l'œuf, la chapelure et le piment au haché et salez et poivrez. Faites-en 4 hamburgers. Réservez au frigo.

Avec un coupeur hélicoïdal faites des courtes spirales de pomme de terre. Rincez et séchez. Coupez les avocats dans la longueur et enlevez le noyau. Retirez la chair que vous écrasez en purée avec une fourchette. Ajoutez la coriandre et le jus de citron et salez et poivrez.

Badigeonnez les hamburgers avec l'huile d'olive et faites-les bien dorer. Cuisez les frites en spirale dans l'huile de friture.

Ouvrez les pains. Badigeonnez la partie inférieure avec la sauce chili et garnissez avec salade, oignon rouge et tomate. Déposez dessus un hamburger sur lequel vous versez une cuillère de purée d'avocat. Garnissez avec les frites en spirale.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

