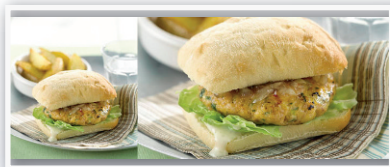


BURGER DE POULET ET CHUTNEY D'OIGNONS



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

370 g de haché de poulet - 1 oignon nouveau, finement émincé - 50 g de chapelure - 2 cs de persil frais - 2 cs de mousseline de pommes - poivre du moulin sel - 25 g de beurre - 4 mini ciabattas - 4 feuilles de salade iceberg - 4 cs de chutney d'oignons - 4 cs de dressing citron-huile d'olive - 8 pommes de terre moyenne

PRÉPARATION

Mélanger la viande hachée avec l'oignon nouveau, la chapelure, le persil frais et la mousseline de pommes. Saler et poivrer. Confectionner 4 burgers à partir de ce mélange. Faire fondre le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il grésille. Faire dorer les burgers, environ 3 minutes de chaque côté.

2 Hacher finement la salade iceberg. Couper les petits pains en deux et tartiner l'intérieur de dressing moutarde-miel. Mettre la salade sur la partie du dessous. Déposer les burgers de poulet sur la salade et, par-dessus, une cuillerée de chutney d'oignons. Fermer les petits pains.

3 Servir les burgers accompagnés de pommes de terre rissolées.