



TATOUILLEBURGER

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

350g de filet de dinde
3 oignons
quelques lamelles de chorizo
2 gousses d'ail
huile d'olive
fromage à burger
crème fraîche
sel, poivre
1CS de piment
1CS d'épices mexicaines
coriandre fraîche
1 œuf
4 pains à burger
2CS de vinaigre balsamique
1CS de sucre en poudre
1 grosse tomate
4 feuilles de salade

Dans un mixeur, déposer 1 oignon, 2 gousses d'ail, de la coriandre fraîche ciselée, l'œuf, 4 escalopes de dinde, sel, poivre, épices mexicaines et piment. Mixer finement le tout. Former 4 boules et les écraser pour former des "steaks" de dinde. Les faire dorer plusieurs minutes de chaque côté dans une poêle huilée.

Dans une petite casserole, verser un filet d'huile et 2 oignons ciselés avec 2CS de vinaigre balsamique et 1CS de sucre. Laisser compoter jusqu'à ce que les oignons soient bien fondants. Séparer les pains burger en 2 et les déposer sur une plaque allant au four. Les faire chauffer quelques minutes. Déposer sur les tranches du dessous 1 tranche de fromage. Laisser fondre. Sur les burger de dinde, déposer également une tranche de fromage et laisser fondre. Déposer sur le côté quelques tranches de chorizo pour les faire un peu griller.

Dresser en déposant le fond du pain avec la tranche de fromage fondu, le burger de dinde sur lequel on déposera 2 tranches de chorizo, 2 tranches de tomates, 1 grosse cuillère de compotée d'oignons, 1 tranche de salade. Déposer 1 cuillère de crème fraîche salée et poivrée sur le couvercle du pain et fermer le burger. Déguster.