

# BURGER DE DINDE

4 personnes10 minutesEasy

## Ingredients

- 4 Everything Brioche Buns
- 450 grammes de dinde hachée
- 2 cuillères à soupe d'échalote râpée
- 1 cuillère à soupe d'ail râpé
- 1 cuillère à soupe de thym
- 1 cuillère à café de piment de la Jamaïque (allspice)
- ¼ cuillère à café de sel
- 60 ml de lait de chèvre
- 60 ml de chapelure
- 5 traits de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise

Ingédients optionnels :

- 60 ml d'huile, pour la cuisson à la poêle
- Roquette, pour garnir
- Fromage feta, pour garnir

## Preparation

Préchauffez le four à 175°C.

Dans un grand bol, mélangez la dinde, l'échalote, l'ail, les assaisonnements, le lait, la chapelure, la sauce Worcestershire et la mayonnaise. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.

Formez des galettes d'environ 1,25 cm d'épaisseur avec le mélange et placez-les sur une plaque de cuisson. Faites cuire au four pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne soit entre 70 et 75°C.

Si vous cuisinez à la poêle, chauffez une fine couche d'huile dans une poêle à feu moyen. Une fois chaude, ajoutez les galettes, en travaillant par lots si nécessaire. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de chaque côté, environ 10 minutes au total.

Une fois cuites, placez une galette sur un petit pain garni de roquette et garnissez de fromage feta, ou servez selon votre préférence.

