

Crispy Burger de Dinde & Moutarde-Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDE	2
- PAIN POUR HAMBURGER	2
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- FARINE	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- CHEDDAR	2 tranches
- MOUTARDE AU MIEL	2 c à soupe
- SAUCE COCKTAIL	un peu
- CORNICHON(S)	aigre doux (en option)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Placez la farine dans une assiette creuse.
- Fouettez l'œuf avec le lait, sel et poivre dans une assiette creuse.
- Versez la chapelure dans une 3^{ème} assiette creuse.
- Passez successivement les filets de dinde (coupé à peu près à la dimension du pain) dans la farine puis l'œuf et enfin la chapelure. Réservez au frigo 20 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les pains en deux et nappez la face inférieure de moutarde au miel. Déposez-les sur un plat allant au four.
- Déposez ensuite le filet de dinde pané sur la sauce moutarde-miel. Enfourez pendant 7-8 minutes.
- Sortez alors les burgers du four et déposez le cheddar sur la volaille et poivrez. Enfourez à nouveau 2 minutes avec les chapeaux des pains face intérieure vers le haut.
- Après ce temps, nappez le chapeau de sauce cocktail et fermez le burger.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de salade verte et de frites.