

## *Burger de Haché de Poulet au Fromage à la Sauce Cacahuète*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### **Ingrédients:**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| - BLANC(S) DE POULET  | 700g          |
| - COMTÉ               | 120g          |
| - OEUF(S)             | 1 + 2         |
| - CHAPELURE           |               |
| - EPICE POUR POULET   | 1 c à soupe   |
| - OIGNON(S)           | 2             |
| - LARD PETIT DEJEUNER | 8-10 tranches |
| - PAIN POUR HAMBURGER | 4 grands      |
| - SEL                 |               |
| - POIVRE              |               |

### ***Pour la sauce cacahuète :***

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| - LAIT DE COCO         | 200 ml       |
| - SAUCE AU SOJA        | 2 c à soupe  |
| - CUMIN EN POUDRE      | 1/4 c à café |
| - CURRY                | 1/4 c à café |
| - MIEL                 | 2 c à soupe  |
| - HUILE D'OLIVE        | 1 c à soupe  |
| - BEURRE DE CACAHUÈTES | 3 c à soupe  |

### **Recette:**

- Hachez le poulet au hachoir à viande. Incorporez-y un œuf, un peu de chapelure, les épices pour poulet, sel et poivre. Homogénéisez.
- Coupez 4 disques de Comté à l'emporte-pièce.
- Façonnez des burgers en les farcissant avec le disque de fromage (à l'aide du moule à burger).
- Panez ensuite vos burgers en les passant successivement dans les 2 œufs battus puis un récipient de chapelure. Réservez au frigo au moins 1 heure.
- Pelez et émincez les oignons en rondelles. Faites-les confire dans du beurre chaud. Réservez.
- Grillez les tranches de lard dans une poêle chaude. Réservez.
- Préparez alors la sauce cacahuète : dans un caquelon, placez le lait de coco avec la sauce soja, le miel, l'huile, le curry et le cumin. Faites chauffer puis ajoutez le beurre de cacahuètes. Salez et poivrez. Remuez continuellement jusqu'à obtention de la consistance souhaitée (attention, la sauce s'épaissit rapidement). Réservez.
- Faites cuire doucement les burgers dans du beurre chaud en les retournant de temps en temps. Salez et poivrez.
- Entre temps, faites griller les pains au grille-pain.
- Nappez le fond des pains burger de sauce cacahuète. Surmontez d'un burger de poulet, un peu de sauce, 2 tranches de lard grillées, un peu d'oignon confit (en option) et terminez par une bonne quantité de sauce cacahuète. Fermez le burger et piquez-le avec le couteau afin de faire tenir le tout.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

Accompagnez de potatoes ou frites ainsi que de chou et carottes marinés (DI-268).

