



**Partager | S'inspirer | Découvrir**

## Burger de dindon à l'indienne



De plus en plus, nos burgers sont des invitations au voyage et le reflet de notre intérêt pour métisser notre cuisine. Le burger se fait mexicain, turc ou italien... mais le concept de la boulette entre deux pains ne permet aucun doute sur son identité!

Cette version aux saveurs de l'Inde est inspirée d'une recette du troisième tome de *À la Di Stasio*.

### **Ingrédients pour les boulettes**

Environ 4 portions, selon la taille de vos boulettes.

500 g de dindon ou de poulet haché  
3 cuillère à soupe de Curry de votre choix  
1 cuillère à thé de gingembre frais finement haché ou râpé  
3 cuillère à soupe de coriandre fraîche  
1 oignon haché très finement  
Sel et poivre

Sur pains au choix (et pourquoi pas des petits pains naan?)

### **Suggestions de garniture**

- ▶ Tranches de concombre ou mélange concombre en dés, yogourt, ail, cumin et menthe
- ▶ Mayonnaise avec du Curry ou de la sauce Sriracha
- ▶ Laitue