

Burgers de salade de poulet

Ingrédients:

500 g	de viande de poulet cuit (½ poulet grillé)
4	petits pains
150 g	de romaine (1 cœur de salade)
10	brins de coriandre
2	oignons nouveaux
1 ½	cuillère à soupe de miel
6	cuillères à soupe de jus de lime
5	cuillères à soupe d'huile
20 g	de gingembre frais
½	à 1 piment frais

Préparation:

1^{ère} étape

Hacher finement le piment, de même qu'éplucher le gingembre et le râper finement. Mélanger les deux avec le jus de lime, l'huile, le miel et du sel.

2^{ème} étape

Emietter grossièrement la viande de poulet.

3^{ème} étape

Nettoyer les oignons nouveaux et les couper en fines rondelles. Laver et égoutter la romaine puis la couper en lamelles d'environ 2 cm. Effeuillez les tiges de coriandre. Mélanger les oignons, la salade, la coriandre et la viande de poulet avec le dressing. Pour finir napper les petits pains avec la salade de poulet.

