

**>> Espace Gourmand****Hamburger au Poulet / dinde "Koutoubia"****Préparation**

30 minutes

**Portions**

4 personnes

**Temps de cuisson**

15 minutes

**Ingrédients**

- 375 grs de poulet ou de dinde hachés Koutoubia
- 1/2 oignon haché finement
- 2 c. à table (30 ml) de chapelure de pain sec
- 1/2 c. à thé (2 ml) de basilic séché
- 4 à 5 gouttes de sauce aux piments forts (tabasco)
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Sel et poivre
- 2 c. à table (30 ml) d'huile
- 4 pains à hamburger, grillés
- Feuilles de laitue
- 1 tomate tranchée

**Préparation**

- Mélanger le poulet ou la dinde Koutoubia, l'oignon, la chapelure, le basilic, la sauce aux piments forts et l'ail. Saler et poivrer. Diviser en 4 portions égales. Former 4 galettes.
- Cuire au barbecue ou dans une poêle anti-adhésive vaporisée d'huile, 7 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
- Déposer chaque galette sur un demi pain à hamburger grillé. Garnir de laitue et de tomates. Couvrir du demi pain à hamburger. Accompagner de condiments tels que le ketchup et la moutarde de Dijon.

**Des trucs à savoir**

Pour avoir toujours de la chapelure chez soi, il faut préserver les restes de pain. Au moment voulu, on les passe au four quelques minutes, ensuite au mixeur et on obtient une bonne chapelure.

[Haut de page](#)

\*\*\*\*\*  
Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.  
Koutoubia © est une marque déposée de SAPAK