

## Hamburger à l'orientale



Temps total : **30 minutes**

Portions **4 portions**

### **Garniture de salade de chou nappa**

1. ½ ml (1/8 c. à thé) de sel
2. 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
3. 1 pincée de piments
4. 10 ml (2 c. à thé) de sucre
5. 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
6. ½ poivron rouge
7. 1 carotte
8. 500 ml (2 tasses) de chou nappa

### **Hamburgers**

1. 4 pains à hamburger
2. 5 ml (1 c. à thé) de sauce soya
3. 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
4. 450 g (1 lb) de porc haché maigre Nagano
5. 10 ml (2 c. à thé) de cassonade
6. 10 ml (2 c. à thé) de pâte de cari rouge
7. 10 ml (2 c. à thé) de gingembre frais pelé et râpé
8. 10 ml (2 c. à thé) de jus de lime
9. 15 ml (1 c. à soupe) de sauce de poisson (nuoc-mam)
10. 60 ml (¼ tasse) d'arachides non salées hachées finement

11.75 ml (1/3 tasse) de chapelure

12.125 ml (1/2 tasse) de coriandre

13.1 gousse d'ail

14.1 oeuf

## Méthode

1. Dans un bol, mélanger l'œuf, les oignons verts, l'ail, la coriandre, la chapelure, les arachides, la sauce de poisson, le jus de lime, le gingembre, la cassonade, la pâte de cari, la sauce soya et l'huile de sésame. Ajouter le porc et bien mélanger.
2. Façonner la préparation de porc en quatre galettes. (Les galettes peuvent être préparées à l'avance; les mettre dans un contenant hermétique en les séparant par une feuille de papier ciré. Elles se conserveront jusqu'au lendemain au frigo et jusqu'à un mois au congélateur. Décongeler au réfrigérateur.)
3. Régler le barbecue au gaz à intensité moyenne-élevée. Mettre les galettes sur la grille préalablement huilée du barbecue. Faire griller de 6 à 8 minutes par côté ou jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée.
4. Entre-temps, mettre les pains sur la grille du barbecue et cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Accompagner de la garniture de salade de chou nappa.

### **Garniture de salade de chou nappa**

Dans un bol, mélanger le chou, la carotte et le poivron. Dans une tasse, mélanger le vinaigre de riz, le sucre, l'huile de sésame, le sel et les piments broyés. Verser sur la salade et bien remuer. Garnir les hamburgers de salade.