



# Miniburgers de poulet



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

600 grammes de poulet haché  
1 oignon (émincé)  
1 cuillère à soupe de ketchup  
1 cuillère à soupe de moutarde  
3 gouttes de sauce worcestershire  
3 brins de persil plat frais ciselé (finement haché)  
1 œuf  
2 tasses de panko  
huile d'arachide  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le haché de poulet, l'oignon, le ketchup, la moutarde, la sauce Worcestershire, du sel et du poivre, le persil, l'œuf et la moitié du panko.
- 2.** Utilisez cette préparation pour confectionner de petits burgers. Pressez-les un à un dans le reste du panko.
- 3.** Faites-les ensuite dorer des deux côtés à la poêle ou à la friteuse.