

## Mini burger d'automne

Un mini burger apéritif au potiron parfumé au cumin, garni d'un steak de dindonneau, qui mettra en appétit avant le traditionnel repas de Thanksgiving.

[Imprimer](#)

Mini burger d'automne

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 40 minutes

Pour 6 personnes

## Ingredients

- 2 pains burgers
- 50 g de [cubes de potiron](#)
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de cumin
- 2 escalopes de [dindonneau](#)
- 1 blanc d'œuf
- 5 cl de crème liquide entière
- 100 g de fromage frais
- 20 g de salade
- 4 pincées de sel
- 4 tours de moulin à poivre

## Instructions

1. A l'aide d'un petit emporte-pièce rond, découper dans chaque pain burger 3 petits burgers.
2. Dans une poêle chaude avec 3cl d'huile d'olive, faire revenir les cubes de potiron puis ajouter le cumin, 2 pincées de sel et 2 tours de moulin à poivre. Les faire colorer. Réserver dans un bol et les écraser à la fourchette, puis les maintenir au chaud.
3. Couper les escalopes de dindonneau décongelées en cubes et les hacher au robot. Ajouter le blanc d'œuf et la crème liquide, assaisonner et mixer pour obtenir une farce homogène.
4. Façonner à la main des petites boules de farce puis les aplatir légèrement pour obtenir des mini galettes.
5. Dans une poêle chaude avec l'huile restante, cuire les steaks de dindonneau 3 à 4 minutes en les retournant.
6. Badigeonner chaque face des mini burgers de fromage frais, rajouter un peu d'écrasé de potiron au cumin, puis déposer un steak de dindonneau dessus et une feuille de salade.
7. Fermer les burgers avec leurs chapeaux et les maintenir avec un pic en bois.

## **Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

Astuce : Pour une version encore plus goûteuse, ajouter des échalotes ciselées surgelées et des herbes surgelées TOUPARGEL dans votre farce de dindonneau et ajouter quelques morceaux de fines tranches de poitrine fumée grillée pour le côté croquant.

---