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.**