

Burgers de porc aux canneberges

Ingrédients:

Pour ~~4 burgers~~ 6 burgers

~~454~~ 675 g (~~1 lb~~ 1½ lb) de porc haché maigre

1 oeuf, battu

1/2 tasse (60 g) de chapelure assaisonnée régulière

~~1/4~~ 1/3 tasse (~~40 g~~ 52 g) de canneberges, déshydratées

1 échalote, émincé (mon ajout)

Sel et poivre, au goût

~~4~~ 6 pains ciabata, coupés en deux à l'horizontal (moi, pain à burger)

Garniture

Au goût, feuilles de laitue

Au goût, tranches de tomate

Étapes:

Dans un bol, mélanger le porc, l'oeuf, la chapelure, les canneberges, le sel et le poivre.

Façonner ~~4~~ 6 galettes ~~ovales~~ rondes et faire cuire dans une poêle huilée, environ 4 à 5 minutes de chaque côté.

Servir dans un pain Ciabata (ou à burger) et garnir de laitue, tranches de tomate et ~~chutney aux cerises de terre au cari~~. J'ai ajouté de la [mayonnaise épicée](#) du Costco.

Source: metro.ca

Par: [Blanc-manger](#)