

Haché de dinde au curry rouge et gingembre

Ingrédients :

6 escalopes de dinde

1 oignon

50 gr de pain rassi

lait

1 CS de curry rouge

1 CC de gingembre

sel, poivre

Faite ramollir votre pain dans le lait

Dans un robot, hacher grossièrement vos escalopes (coupées en morceaux). Réservez. dans le même bol de votre robot mixez votre oignon. Ajoutez ensuite le pain égoutté, le curry, le gingembre, mixez de nouveau l'ensemble , vous allez obtenir une pate rouge; Melanger ensuite votre viande hachée avec cette préparation. Bien mélanger saler et poivrer, n'hésitez pas poivrer et saler pour bien relever le plat.



Procéder au "façonnage " de vos steacks (moi j'ai utiliser des coupelles ou je fais mes crèmes brûlées) en terre cuite. le bords et démouler.

Faites cuire tout d'abord a feu vif (recto verso), baisser le feu, couvrir et laisser cuire pendant 10 mn environ.