

BURGER AVEC GALETTE PANÉE AU KIMCHI

INGRÉDIENTS

- 250 gr de kimchi
- 50 gr de farine
- 2 œufs
- 100 gr de chapelure
- 4 pains à burger
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à café de Sriracha
- 4 feuilles de salade
- 4 tranches de cheddar
- Huile

Jusqu'à 4 portions

PRÉPARATION

1. Avec le kimchi, former 4 galettes compactes et bien serrées avec vos mains.
2. Rouler chaque galette dans la farine puis les tremper dans les œufs battus et les enrober de chapelure.
3. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen et faire cuire les galettes 3-4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une texture bien dorée et croustillante. Ajouter sur le dessus une tranche de fromage type cheddar.
4. Toaster légèrement les pains à burger, tartiner de sauce mayonnaise épicée, disposer la salade puis la galette de kimchi avec le fromage.
5. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !