



## Recette : Sandwich de dindon sauvage épicé

**Rendement :** 8 portions

**Exécution :** Assez facile

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 8 à 10 minutes (par batch d'escalopes)



## Ingrédients

### Liste des ingrédients

- 1 bonne poitrine de dindon sauvage (coupées en tranche légèrement pilée de 1/4 à 1/2 pouce d'épaisseur)
- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe du mélange sept épice (que l'on trouve dans les rayons asiatiques ou ethniques de la plupart des épiceries)
- 3 c. à soupe de poivre de Cayenne
- 2 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à soupe. sel casher, plus
- 2 gros œufs
- 1/4 tasse de sauce piquante

### Sauce mayonnaise épicée

- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de cornichons au pain et au beurre (en dés)
- 1-2 c. à thé d'oignon doux (coupé en dés)
- 2 c. à soupe de sauce piquante (utilisez la quantité de chaleur que vous pouvez supporter)
- 1 c. à thé du mélange Sept épices
- Sel et poivre

## Préparation

1. Préparez d'abord votre sauce mayo épicée, combinez tous les ingrédients de la sauce dans un petit bol, ajustez au goût si nécessaire. Mettez de côté au réfrigérateur pour laisser les saveurs se développer pendant au moins 10 minutes.
2. Couper la poitrine de dinde en tranches de 1 pouce, dans le sens du grain. Ensuite, en travaillant un par un, placez un morceau de poitrine entre un grand morceau de film plastique et repliez-le, pilonnez avec un attendrisseur de viande ou même une poêle en fonte, jusqu'à ce qu'il ait une épaisseur de 1/4 à 1/2 pouce.
3. Préparez la dragée, le bain d'œuf et la chapelure. Pour la dragée, mélangez la farine, le poivre de Cayenne, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sept-épices et 1 cuillère à soupe de sel dans un grand récipient. Pour le lavage à l'œuf ; mélangez 2 œufs et un 1/4 de tasse de sauce piquante dans un bol. Pour la chapelure, versez simplement de la chapelure Panko dans un grand récipient pouvant contenir une escalope entière.
4. Chauffer une grande poêle en fonte à feu moyen à moyen-élevé avec une bonne quantité d'huile de tournesol.
5. En travaillant un morceau à la fois, enrober chacun dans la farine tout en secouant l'excédent de farine. Tremper complètement dans le mélange d'œufs. Placer la dinde dans la chapelure panko, en la retournant pour bien l'enrober et appuyer avec la main pour faire adhérer celle-ci.
6. Une fois que l'huile est bien chaude (belle brillance), faire cuire 4 escalopes de dindon à la fois (pensé à réduire le feu à moyen si elles brunissent trop rapidement). Cuire pendant environ 2 à 3 minutes jusqu'à obtenir une coloration bien dorée et très croustillante, retourner puis répéter l'opération de l'autre côté. Transférez les escalopes sur une grille pour qu'elles s'égouttent. La grille aidera à garder le côté croustillant. Saupoudrez-les d'un peu de sel pendant qu'elles sont encore chaudes afin que le sel reste collé.
7. Quand toutes vos morceaux sont cuits, vous pouvez assembler le tout. Étalez la sauce mayo épicée sur les deux côtés de vos pains hamburger. Ajoutez l'escalope puis garnissez une tranche de laitue râpée, de fromage et de tomates.