



BURGER DE POULET

INGRÉDIENTS

- 3 FILETS DE POULET (+/- 500GR)*
- 3 TRANCHES DE LAGUIOLE*
- 6 TRANCHES FINES DE VENTRÈCHE SÉCHÉES*
- 3 PAINS À BURGER
- SALADE VERTE
- 1/2 OIGNON BLANC
- PERSIL
- PIMENT D'ESPELETTE*
- 1 ŒUF*
- HUILE D'OLIVE*
- BEURRE CRU DOUX*
- FARINE
- CHAPELURE
- 200 GR DE TOMATES SÉCHÉES*
- 50 GR DE PIGNON DE PAIN

PRÉPARATION

- COUPEZ VOS FILETS DE POULET EN MORCEAUX, PUIS HACHEZ FINEMENT LE DEMI OIGNON BLANC.
- MUNISSEZ-VOUS D'UN MIXEUR AFIN DE MIXER LE POULET, L'OIGNON ET LE PERSIL, ASSAISONNEZ AVEC SEL ET PIMENT D'ESPELETTE.
- RÉALISEZ DES BOULES DE FARCE D'ENVIRON 200GR, ÉTALEZ LES AVEC LA PAUME DE LA MAIN AFIN DE FORMER DES STEAKS.
- PANÉZ LES STEAK DE POULET
- LAISSEZ REPOSER LES STEAKS AU FRIGO.
- POUR LA SAUCE, FAITES REVENIR LES PIGNON À SEC, JUSQU'À AVOIR UNE LÉGÈRE COLORATION.
- MIXEZ LES TOMATES SÉCHÉES AVEC LES PIGNONS DE PAIN, LE PERSIL, LE PIMENT D'ESPELETTE.
- AJUSTEZ LA TEXTURE AVEC UN PEU D'EAU.
- FAITES GRILLER LES TRANCHES DE VENTRÈCHE (SANS AJOUT DE MATIÈRE GRASSE), PUIS RÉSERVEZ LES AU CHAUD.
- GARDEZ LA MÊME POÊLE AFIN DE FAIRE CUIRE LES STEAKS DE POULET AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET UNE NOISETTE DE BEURRE.
- AJOUTEZ LA MOITIÉ D'UNE TRANCHE DE FROMAGE LAGUIOLE SUR LES STEAKS PUIS COUVREZ À FEU DOUX.
- FAITES CHAUFFER LES PAINS À BURGER AVEC DE LA SAUCE SUR LE PAIN.
- AJOUTEZ L'AUTRE TRANCHE DE LAGUIOLE SUR LE BAS DU PAIN POUR LE FAIRE FONDRE AU FOUR.
- PASSEZ AU MONTAGE DU BURGER

*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU