

Burger Poulet Mozzarella



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Tranches de Mozzarella IQF	2
Pain burger au sésame	1
Aiguillette de poulet de 80 g à 100 g	1
Rondelles de tomates	2
Feuilles de salade type feuille de chêne ou scarole	20 g
Oignon rouge	20 g
Sauce américaine	30 g
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Faire revenir l'aiguillette de poulet dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Émincer finement l'oignon rouge.
- Couper le burger en deux puis le toaster.
- Tartiner la base du pain inférieur avec la sauce américaine.
- Ajouter la salade, les rondelles de tomates et l'aiguillette de poulet chaude et surmonter des Tranches de Mozzarella IQF.
- Agrémenter de quelques rondelles d'oignon rouge, assaisonner et servir aussitôt !

Pour réaliser
cette recette



IQF Tranche de Mozzarella diam 70

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr