

Burger de Poulet Pané au Bleu Fondant



Pour
1 personne



Préparation
15 minutes



Cuisson
8 minutes

Ingédients

Tranches de Bleu IQF Ligueil	2
Pain burger au sésame	1
Escalope de poulet de 80 à 100 g environ	1
Oignon rouge	20 g
Petites tomates	35 g
Feuilles de salade type feuille de chêne	20 g
Farine de blé	3 cuillères à soupe
Œuf battu	1
Chapelure dorée	30 g
Sauce tartare	30 g
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C.
- Rouler l'escalope dans la farine, la plonger dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. La poser sur une plaque allant au four.
- Disposer les 2 Tranche de Bleu IQF Ligueil en les croisant sur le dessus des escalopes, puis les enfourner pendant 6 à 8 minutes.
- Couper le burger en deux et le toaster durant 2 minutes.
- Tartiner la base du pain avec la sauce tartare. Ajouter la salade, quelques rondelles de tomates et oignons rouges.
- Dès la sortie du four, poser l'escalope panée au Bleu sur les crudités et assaisonner de sel et de poivre. Terminer avec une feuille de salade, 2 rondelles d'oignon rouge et couvrir avec le chapeau.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Bleu

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr