

Burger Poulet Fromage Blanc



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
12 minutes

Ingédients

le Fromage blanc 20% MG / ES La Viette 160 g
Pignons de pin 40 g
Blanc de poulet 600 g
Pains burger 4
Branches de basilic 2
Gros cornichons 8
Roquette 10 g
Beurre doux Vachette 10 g
Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage	... 1 cuillère à soupe
Noix de coco râpée 30 g

Les étapes de la recette

- Couper les blancs de poulet en lanières, saler et poivrer. Les dorer légèrement au beurre doux Vachette.
- Laver, effeuiller et hacher le basilic.
- Passer les pignons de pin au four 5 minutes à 220°C pour les rendre croustillants.
- Mélanger le Fromage blanc 20% MG / ES La Viette, les pignons, la roquette et le basilic puis saler et poivrer.
- Couper les 4 pains à burger en deux.
- Couper les cornichons en tranches.
- Étaler la sauce au Fromage blanc 20% MG / ES La Viette sur l'intérieur du pain et garnir d'une couche de rondelles de cornichon. Agrémenter de lanières de poulet et refermer le burger.
- Utiliser un pic pour maintenir le burger et servir aussitôt !

Pour réaliser cette recette



Fromage blanc 3.5% MG La Viette



Beurre plaquette doux Vachette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr