

Burger Poulet Chèvre Miel



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Tost'O'Chèvre	500 g
Roquette	50 g
Mâche	50 g
Grosses tomates	2
Blanc de poulet	600 g ou 4 pièces
Miel	3 cuillères à café
Beurre demi-sel Vachette	5 g

Les étapes de la recette

- Couper les blancs de poulet en lanières, saler et poivrer . Les dorer légèrement au beurre demi-sel Vachette puis ajouter le miel pour les enrober en fin de cuisson.
- Couper les 4 pains à burger en deux. Beurrer l'intérieur des 2 pains avec du Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel et enfourner pendant 1 minute.
- Couper et disposer 3 tranches de tomates sur la couche inférieure, chevaucher ensuite les lanières de poulet au miel, suivi de la salade, puis refermer le tout avec la partie supérieure du pain.
- Renouveler la procédure pour les 4 burgers.

Pour réaliser cette recette



Tost'O'Chèvre



Beurre plaquette demi-sel Vachette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr