

# Burger Croustillant de Poulet et Provolone



Pour  
1 personne



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
10 minutes

## Ingédients

Tranches de Provolone Fumé IQF Maestrella .....	2
Pain burger au sésame .....	1
Escalope de poulet pané de 80 g à 100 g environ .....	1
Concassé de tomates ...	2 cuillères à soupe
Champignons de Paris frits	50 g
Mâche .....	10 g

## Les étapes de la recette

- Cuire l'escalope de poulet pané avec un peu d'huile pendant 6 à 8 minutes.
- Couper le burger en deux et le toaster 2 minutes.
- Tartiner la base du pain avec le concassé de tomates.
- Ajouter les tomates cerises coupées en deux, l'escalope de poulet chaude puis les Tranches de Provolone Fumé IQF Maestrella.
- Agrémenter de lamelles de champignons de Paris et de feuilles de mâche.
- Assaisonner et servir aussitôt !

## Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Provolone fumé

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)