

Burgers au Poulet Effiloché Sauce BBQ

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	3
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- CHEDDAR	4 tranches
- SAUCE BBQ	
- MAYONNAISE	
- PAIN POUR HAMBURGER	4 grands
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites chauffer une quantité d'eau avec le cube de bouillon et plongez-y les blancs de volaille pendant 12-15 minutes.
- Entre temps, grillez les tranches de pancetta. Réservez.
- Emincez l'oignon rouge en fines lamelles.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites griller 4-5 minutes les deux côtés des hamburgers. Réservez.
- Lorsque les blancs de poulet sont cuits, égouttez-les puis effilochez-les à l'aide d'une fourchette. Salez et poivrez.
- Réchauffez le poulet effiloché au micro-onde pendant 1 min 30 sec. Mélangez-le avec de la sauce BBQ (environ 1-2 c à soupe).
- Nappez les deux faces intérieures des pains de mayonnaise.
- Sur la face inférieure, répartissez le poulet effiloché à la sauce BBQ, surmontez de 2 tranches de pancetta grillées puis une tranche de cheddar. Déposez encore quelques lamelles d'oignon.
- Enfournez 7-8 minutes dans le four chaud.
- A la sortie du four, fermez le burger avec le chapeau de pain et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de Carottes Râpées à la Vinaigrette Sucrée (DI-467).