

Burger aux Lamelles de Poulet Curry et Dés de Féta

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| - Pain pour Hamburger | 2 grands |
| - Blancs de Poulet | 1 |
| - Curry | |
| - Huile d'Olive | |
| - Crème Fraîche | 2 c à soupe |
| - Sauce Curry | |
| - Mayonnaise | |
| - Féta (Fromage Grecque) | 100g |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites cuire le blanc de poulet dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Laissez refroidir.
- Emincez-le en fines lamelles.
- Saupoudrez-les de curry et ajoutez un peu d'huile. Laissez mariner 10 minutes.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Grillez les pains pour hamburgers au grille-pain. Nappez la partie inférieure de mayonnaise, et la supérieure de sauce curry.
- Faites alors griller les lamelles de poulet à la poêle. Rectifiez l'assaisonnement en curry, sel et poivre. Ajoutez un peu de crème et laissez colorer.
- Remplissez les burgers de cette volaille au curry et déposez les dés de féta par-dessus.
- Fermez le burger et dégustez.

