PL-1527

Croque Burger de Poulet Pané

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	4 petits
- FILET(S) DE POULET	400g
- ÉPICE POUR POULET	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- CORIANDRE FRAIS	
- CHAPELURE	
- PANCETTA (JAMBON)	6-8 tranches
- SAUCE BURGER	
- FROMAGE D'ABBAYE	4 tranches
- OIGNONS EN FLOCONS SECS	en option
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez le poulet au hachoir à viande.
- Mélangez le hachis obtenu avec l'œuf, la crème, la coriandre, les épices pour volaille, de la chapelure, sel et poivre.
- Formez des steaks du diamètre des pains et de l'épaisseur souhaitée (au moins 1 cm).
- Panez-les avec la chapelure. Réservez au frais.
- Grillez les tranches de pancetta. Réservez.
- Faites ensuite cuire les pavés de volaille panés dans du beurre chaud.
- Préchauffez l'appareil à croque.
- Nappez les faces internes du pain pour hamburger de sauce burger.
- Déposez le steak de volaille cuit sur la partie inférieure puis surmontez de pancetta grillée, le fromage d'Abbaye et en option, un peu d'oignons frits. Refermez le burger avec la partie supérieure du pain.
- Passez les burgers dans l'appareil à croque en les pressant légèrement.
- Servez avec une salade verte.