



SNACKING

Burger au brie & au poulet pané

Recette réalisée avec



Une texture onctueuse et souple. Une manipulation facile, sans perte de matière.



10 personnes

1,87€ HT / portion



Burger au brie & au poulet pané

- 10 pains à burgers
- 500 g de **Brie en tranches La Vie de Château**
- 1 kg de poulet pané
- 20 cl d'huile d'olive
- 280 g de poitrine nature
- 250 g de confit d'échalotes
- 20 feuilles de laitue

Cuire le poulet pané en friteuse ou dans une poêle avec l'huile d'olive.

Saisir les tranches de lard frais. Couper vos pains en deux et faire griller le côté mie.

Déposer sur la partie inférieure du pain le confit d'échalotes, ajouter la salade, le poulet pané, deux tranches de brie La Vie de Château, et le lard. Refermer avec la partie supérieure du pain.

Servir accompagné de frites ou d'une salade verte.

Astuce du chef

Pour encore plus de croustillance, plongez les frites dans deux bains de fritures : un à 130°C et l'autre à 170°C