

CHICKEN BURGERS CRUNCHY

(2 personnes)

Découverte de
la cuisine

Ingrédients :

- 2 pains à hamburgers
- 250 gr filets de poulet
- pain blanc
- lait
- cornflakes
- farine
- 1 œuf
- crème fraîche
- 5 pommes de terre
- 1 avocat
- 1 citron
- salade verte
- 2 poivrons allongés

Ingrédients aromatiques :

- sel
- poivre
- paprika
- vinaigrette

Matériel:

- mandoline



Éléments
composants le
plat.

2 chicken burgers crunchy

Pommes gaufrettes

Salade avec croûtons
Crème à l'avocat

Opération (s)
de préparation

- ✚ Chicken Burgers:
 - Couper les filets de poulet en petits morceaux.
 - Ajouter du pain (quantité égale à un $\frac{1}{4}$ du poids du poulet) trempé dans un peu de lait.
 - Mettre au frigo.
- Mouler 2 burgers de volaille.
- Paner les burgers:
 - farine
 - blanc d'œuf
 - chapelure cornflakes

- ✚ Pommes gaufrettes:
 - Eplucher les pommes de terre.
 - Utiliser le couteau ondulé de la mandoline et trancher net. Attention aux doigts!
 - Pour obtenir cet effet de quadrillage, pivoter la pomme de terre d'un quart de tour à chaque passage.

- ✚ Croûtons:
 - Couper 3 tranches de pain en petits croûtons.
 - Les frire dans une poêle avec beaucoup d'huile.
 - Les mélanger en secouant continuellement la poêle.
 - Les verser dans une passoire.
- ✚ Crunchy:
 - Mixer dans le blender des cornflakes avec sel, poivre, paprika pour obtenir de la chapelure.
- ✚ Crème avocat:
 - Eplucher l'avocat.
 - Couper en petits morceaux.
 - Mixer, dans le blender, avec de la crème fraîche, sel, poivre et citron.

			<ul style="list-style-type: none"> ✚ Salade verte + croûtons + fines languettes de poivrons + sel et poivre + vinaigrette
Opération (s) de cuisson.	Cuire les 2 chicken burgers dans une poêle.	<ul style="list-style-type: none"> - Verser les gaufrettes dans la friteuse. - Les sortir dès qu'une jolie coloration est atteinte. 	
Opération (s) de finition.	<ul style="list-style-type: none"> - Chauffer les 2 pains. - Ouvrir les pains. - Tartiner un peu de crème d'avocat sur chaque pain. - Disposer le burger. - Fermer le pain 	Déposer les gaufrettes sur papier absorbant et saler légèrement.	
Dressage.	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Sur une assiette, disposer <ul style="list-style-type: none"> - le chicken burger - un peu de salade verte avec croûtons - quelques pommes gaufrettes - un petit bol de crème d'avocat 		
Remarque (s).			