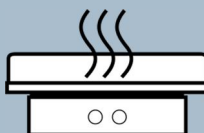


Chicken Burger

Pain bun, aiguillette de poulet croustillante, concombre, coleslaw, tomate et salade.



Plancha



Mise en place

La veille décongeler au froid positif les buns.
Préparer une salade coleslaw (recette n° F00014).
Laver et émincer les tomates et les concombres en fines tranches.

Mise en oeuvre

Faire frire les aiguillettes de poulet multigrains dans un bain de friture à 180° pendant environ 2 à 3 minutes.

En fonction de votre équipement, (four convoyeur, toasteur, salamandre, four, plancha...), réchauffer les buns.

Dans l'ordre dresser:

- La base du bun
- Les tranches de concombres
- La salade coleslaw
- Les rondelles de tomates
- La salade
- Les aiguillettes de poulet
- Le chapeau du bun

Suggestion

1 heure avant le service, réserver à température ambiante les rondelles de concombres et de tomates afin de ne pas refroidir l'ensemble des burgers.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
AIGUILLETES POULET MULTIGRAINES	7727	3 pces
BUNS SÉSAME Ø 12,5 CM	4266	1 pces
Concombre		20 g
Préparation de base pour salade coleslaw	F00014	30 g
Tomates fraîches		30 g
Salade type mesclun		20 g