

# Chicken bap

Un petit pain fariné, à la mie moelleuse garni de tomates, aiguillettes de poulet, concombres marinés, salade et nappé de sauce hamburger. Servi avec des frites.



## Mise en place

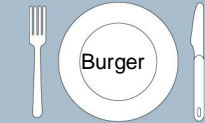
Décongeler les pains baps la veille au froid positif.

## Mise en oeuvre

Faire frire les aiguillettes dans un bain d'huile à 180° pendant 2 mn.  
Chauffer les 2 parties du bun sur une plancha.

Dresser dans l'ordre :

- la base du bun
- la sauce premium hamburger
- les rondelles de tomates
- les concombres marinés
- la salade
- les aiguillettes de poulet
- le chapeau du bun nappé à l'intérieur de sauce premium



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
AIGUILLETES POULET MULTIGRAINES	7727	3 pces
PAINS BAPS FARINÉS Ø 12,3 CM	6240	1 pces
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE 3 L	4352	30 g
Tomates fraîches		50 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
Salade type mesclun		20 g
Frites		150 g