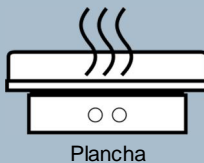


# Louisiana burger

Buns gourmet avec un filet de poulet aux épices cajuns, la sauce incroyable, pickles, oignons, courgettes, tomates, roquette.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun gourmet en froid positif.  
Laver et préparer la roquette.  
Eplucher et émincer l'oignon rouge, faire chauffer le vinaigre, une fois l'ébullition obtenue, le verser sur les oignons rouges et laisser reposer.  
Laver et couper en tranches la tomate et la courgette.  
Couper dans le sens de la longueur le pickle.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir le blanc de poulet, saupoudrer les épices cajun des deux cotés en fin de cuisson.

Cuire également sur la plancha les courgettes et les assaisonner d'épices cajun en fin de cuisson.

Toaster sous une salamandre ou toaster le bun coté mie, puis monter le burger :

- La sauce Incredible sur la base du bun
- La roquette
- Les tomates et courgette
- Le steak de poulet
- Les oignons rouges
- Le pickle
- A nouveau la roquette

Fermer aussitôt avec le chapeau du bun.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET MULTIGRAINS Ø 10,8 CM ❄️	7064	1 pces
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	5 g
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	30 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.02 pces
Blanc de poulet		120 g
Oignons rouges		10 g
Courgettes		30 g
Tomates grappes		30 g
Roquette		10 g
Vinaigre d'alcool		10 ml