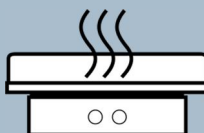


# Burger ambient aiguillettes de poulet

Burger avec aiguillettes de poulet, sauce à l'estragon, lamelles de carotte, concombres, tomates.



Plancha



## Mise en place

Eplucher la carotte et à l'aide d'un économe ou mandoline, réaliser des fines tranches.  
Laver et procéder de même pour le concombre.  
Couper au couteau une tranches fine également de pickle.  
Laver et préparer la batavia.  
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.  
Laver et couper en tranches la tomate.

## Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° frire les aiguillettes de poulet environ 2 minutes.  
Toaster légèrement le bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...  
Sur la base du pain ajouter :  
- La sauce Fred  
- La batavia  
- Les tranches de tomates  
- Les tranches de concombre  
- Les aiguillettes de poulet  
- L'oignon rouge  
- Les tranches de carottes  
- Le pickle  
- A nouveau la batavia  
Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
AIGUILLETES POULET MULTIGRAINES	7727	3 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.02 pces
Tomates grappes		30 g
Batavia		20 g
Oignons rouges		20 g
Carottes		30 g
Concombre		20 g