

Burger ambient chicken peanut butter

Pain brioché tartiné de peanut butter, filet de poulet.

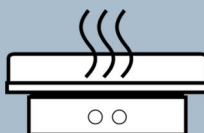


Mise en place

Laver et préparer les feuilles de sucrine.
Laver et couper en tranches la tomate.
Laver et émincer le chou rouge.
Eplucher et couper en julienne la carotte.
Chauffer le peanut butter au micro-ondes pour le détendre un peu, en ajoutant l'huile d'arachide.

Mise en oeuvre

Saisir le blanc de poulet sur la plancha chaude et légèrement huilée.
Toaster légèrement le bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Sur la base du pain ajouter :
- Les feuilles de s
- Sucrine
- Le chou rouge
- La tomate
- Le blanc de poulet grillé
- Napper la sauce peanut butter
- Ajouter la julienne de carotte
- A nouveau la tomate
Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt avec les frites et une salade roquette assaisonner de sauce ranch.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
CREAMY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète c	6710	30 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
Blanc de poulet		120 g
Huile d'arachide		5 ml
Frites		100 g
Salade sucrine		0.02 pces
Choux rouge		20 g
Tomates grappes		40 g
Roquette		40 g
Carottes		30 g