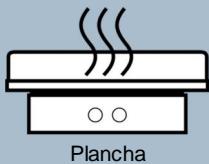


# Burger poulet avocat chipotle



Potato bun, steak de poulet épice aux herbes, rondelles de pickles de cornichons, tranches d'avocat, sauce chipotle, tomate, salade, oignon rouge.

## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le steak de poulet et les lamelles d'avocat en froid positif.  
 Laver et préparer la batavia.  
 Laver et couper en tranches la tomate.  
 Eplucher et émincer le chou rouge.

## Mise en oeuvre

Sur la plancha chaude et légèrement huilé, cuire doucement le haché de poulet.  
 Toaster sous une salamandre ou toaster le bun ambiant, puis dresser le burger :  
 - Etaler la sauce chipotle sur la base du pain  
 - Les lamelles d'avocat  
 - La batavia  
 - La tomate  
 - Le steak de poulet  
 - Les tranches de gherkins  
 - Les rouelles de chou rouge  
 - Des touches de ketchup pickle  
 - A nouveau la batavia  
 Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POTATO BUN Ø 10 CM	7972	1 pces
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	30 g
HACHE DE POULET FACON BOUCHERE CAJU	7852	1 pces
TOMATO KETCHUP PICKLE	7903	10 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	30 g
PICKLED GHERKINS RONDELLES - Cornichons	7992	20 g
Choux rouge		10 g
Batavia		20 g