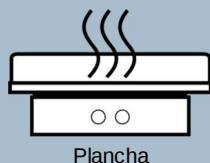


Chicken gourmet burger

Pain gourmet, aiguillettes de poulet, tranches de pickles, carottes, salade, mayonnaise chipotle.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bun gourmet.
Préparer le chou vert et rouge, puis l'émincer.
Éplucher et laver les carottes, puis les couper en julienne.
Dans un saladier réunir les légumes puis ajouter la mayonnaise, mélanger intimement, rectifier l'assaisonnement, puis réserver au frais.
Laver puis couper la salade iceberg.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° frire les aiguillettes de poulet environ 2 minutes.
Sous une salamandre ou dans un toasteur, toaster le bun coté mie quelques secondes, puis monter le burger :
- Étaler sur la base du pain la sauce chipotle
- Ajouter la salade iceberg
- Le coleslaw
- Les aiguillettes de poulet
- A nouveau le coleslaw
- Le pickle
- A nouveau l'iceberg
Puis refermer avec le chapeau du bun gourmet.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	7018	1 pces
AIGUILLETES DE POULET MULTIGRAINES	7938	2 pces
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	30 g
MAYONNAISE PROFESSIONAL	7593	30 g
PICKLED GHERKINS LAMELLES - Cornichons	7993	30 g
Choux rouge		20 g
Choux blanc		20 g
Carottes		30 g