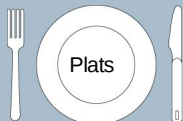
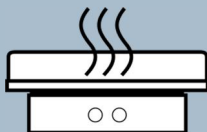


Tropic chicken burger

Pain ambiant, aiguillettes de poulet, tranches d'ananas, sauce sweet chili, roquette, tropical mango chutney



Plats



Plancha



Mise en place

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Laver la tomates et la couper en dés
- Eplucher l'oignons et le couper en dés également
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher le piment Jalapenos.
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Peler l'ananas à vif et en couper une tranche, en enlevant le cœur.

Laver et préparer la roquette.

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 le chutney Tropical mango
 - Ajouter la moitié du pico
 - La roquette
 - Puis la tranche d'ananas
 - Les aiguillettes de poulet
 - A nouveau le pico et la roquette
 - Et pour terminer des touches de sauce douce aux piments
- Puis refermer avec le chapeau du bun

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
TROPICAL MANGO RELISH	7792	30 g
AIGUILLETES DE POULET MULTIGRAINES	7938	2 pces
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	20 g
Roquette		10 g
Ananas frais		100 g
Tomates fraîches		40 g
Oignons		20 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		3 g