

Suggestion de présentation



BUTCHER BURGER VOLAILIER

↪ Ingrédients :



- Pain burger brioché ø 11 cm - 77 g
- Steak boucher de volaille française halal - 120 g
- Guacamole authentique - 25 g
- Tranche de chèvre ø 7 cm - 20 g
- Tomates séchées - 25 g
- Salade de roquette - 20 g



↪ Progression de la recette :



Cuisson :

Cuire le steak de volaille surgelé sur la plancha avec un filet d'huile. Assaisonner.

Griller les deux côtés du pain sur la plancha pendant ce temps.

Montage :

Déposer le guacamole sur les deux faces du pain.

Déposer la salade de roquette sur une face, les tomates séchées, la viande puis la tranche de chèvre.

Recouvrir du chapeau et servir chaud.