



BURGER

CHICK' TIGER



Montage 4 min



1 personne

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Cuire les aiguillettes de poulet cornflakes au four à 200°C pendant 15 min. Réserver.
- Snacker les tranches de bacon de volaille 1 min de chaque côté. Réserver.

MONTAGE :

- Toaster le pain burger.
- Étaler $\frac{3}{4}$ de la mayonnaise Chimichurri sur la base du bun et le reste sur le chapeau.
- Ajouter le maïs et 3 tranches de cornichon sur la base.
- Déposer 2 aiguillettes de poulet cornflakes, 3 tranches de Tomme de Brebis et 2 tranches de bacon de volaille snackées.
- Ajouter les pousses de betterave.
- Refermer le burger et réserver au frais.
- À la demande, chauffer uniquement la base avec la volaille, la tomme et le bacon.
- Refermer le burger et servir bien chaud.

INGRÉDIENTS

Pain burger Tigré *	95 g
Mayonnaise Chimichurri	30 g
Maïs *	15 g
Aiguillettes de poulet Cornflakes *	105 g
Bacon de volaille *	26 g
Tomme de brebis en tranche	43 g
Cornichon aigre doux	30 g
Pousses de betterave	PM



Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

* Produit surgelé
PM = Pour mémoire

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »