

# Burger de poulet, speck et Saint-Nectaire



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
135486	Pain burger aux graines de pavot et sarrasin 85 g	10 Pièce
174266	Burger de poulet du boucher 125 g	10 Pièce
8864	Tortilla omelette aux oignons 125 g	10 Pièce
58632	Saint-Nectaire fermier au lait cru AOP 28% MG 400 g env. L'Affineur du Chef	400 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	700 Gramme
131212	Pom' incurvées bi-température 2,5 kg PassionFroid	2 Kilo
46872	Demi-jambon cru fumé speck 2,5 kg env. La Grande Charcuterie	200 Gramme
	Salade	500 Gramme
	Oignons rouges	400 Gramme
	Pousses de moutarde	PM
	Huile d'olive	PM
	Sauce burger maison	PM

## Etapas de préparation

- 1 Plaquer les pains sur grille puis les passer au four mixte à 160/180°C, finition à chaleur sèche pour apporter la croustillance
- 2 Dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude, frire les tortillas jusqu'à légère coloration
- 3 Dans une poêle chemisée de matière grasse, remettre en température les burgers de poulet. Déposer les oignons rouges émincés. Assaisonner
- 4 Accompagner avec des frites incurvées et des pousses de moutarde
- 5 Pour le dressage : sur le pain, déposer une base de tomates marinées, de la salade. Déposer la tortilla, le burger de poulet, une tranche de Saint-Nectaire, le jambon speck, la sauce burger maison, la salade, puis fermer avec le chapeau

# Burger de poulet, speck et Saint-Nectaire