

## Burger de poulet, speck et Saint-Nectaire



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
135486	Pain burger pavot sarras (85Gx30) Harrys	10 Pièce Unitaire
174266	Burger de poulet du boucher 125 g	10 Pièce Unitaire
8864	Tortilla omelette aux oignons 125 g	10 Pièce Unitaire
58632	Saint-Nectaire fermier au lait cru AOP 28% MG 400 g env. L' Affineur du Chef	400 Gramme
175499	Jambon cru fumé speck tranché La Grande Charcuterie	200 Gramme
38497	Tomates confites	700 Gramme
131212	Pom' incurvées bi-température PassionFroid	2 Kilo
	Salade	500 Gramme
	Oignons rouges	400 Gramme
	Pousses de moutarde	PM
	Huile d'olive	PM
	Sauce burger maison	PM

### Recette

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