

Burger de poulet croustillant, Migneron de Charlevoix, mayo fumée à la tomate, chiffonnade de romaine |

Recette pour 12 tapas



Description

Un burger simple rapide aux saveurs légèrement piquantes, et fromage de la Province
Accompagné d'une salade, vous pouvez le servir en plat principal.

L'astuce du chef

Il est possible de faire cette recette avec des escalopes de dinde.

Ingrédients

Burger de Poulet

- 500 Gr Poitrine de poulet
- 180 Gr Fromage migneron de charlevoix
- 12 Unité(s) Pain burger
- 1 Tasse(s) Farine
- 3 Unité(s) Oeuf
- 2 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile végétale

Mayonnaise fumée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 125 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à thé Pâte de tomate
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 2 Goutte(s) Fumée liquide
- Sel et poivre
- Huile végétale

Tomate et salade

- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 0.25 Unité(s) Salade romaine
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Détaillez les poitrines de poulet en escalopes de 35 à 40 gr (vous pouvez utiliser des hauts de cuisses aussi).

Préparez les bacs à paner (farine, œufs, Panko).

Découpez de belles rondelles de tomate, environ 0,5 cm d'épaisseur maximum.

Nettoyez de belles feuilles de salade au diamètre légèrement plus grand que les pains burger.

Ciselez les feuilles de salade.

Découpez de belles tranches de fromage Migneron du Charlevoix

Poulet et cuisson

Assaisonnez les morceaux de poulet en sel et poivre, les passez un à un dans le bac de farine, enlevez l'excédant avec les mains.

Ensuite, les passer dans les œufs battus, laissez tomber l'excédant encore une fois, immédiatement par la suite, passez-les dans la Chapelure de Panko, assurez-vous quelle recouvre bien toute la surface de votre poulet.

Dans une poêle chaude avec une bonne quantité d'huile végétale et une noisette de beurre, faites revenir délicatement les morceaux de poulet pané.

Assurez-vous d'une belle coloration de chaque côté, placez-les sur une plaque à four.

Finition dans le four durant 5 à 6 minutes avant le montage du burger.

Mayonnaise fumée

Dans un bol, cassez l'œuf entier, ajoutez la moutarde, le jus de citron, le liquide fumé et du sel au goût.

À l'aide d'un pied mélangeur, incorporez l'huile petit à petit. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Montage et finition

Passez les mini pains burger dans le four pour les griller un peu.

Déposez de la mayonnaise fumée sur la base, déposez la salade ciselée, une rondelle de tomate.

Ajoutez un morceau de poulet croustillant à la sortie du four, ajoutez encore de la mayonnaise et une tranche de fromage, déposez le chapeau en finition, piquez-le éventuellement d'une brochette adéquate

Bon appétit!