



Burger Caesar's Salad au poulet

Burger au blanc de poulet, parmesan et mayonnaise

Pour 10 burgers :

10	Sourdough Burgers Gourmet, Art. n° 1364
300 g	parmesan en bloc entier
200 g	mayonnaise
2	gousses d'ail
200 g	crème aigre
3 cs	vinaigre de vin blanc
1 cs	sauce Worcestershire
1.800 g	blanc de poulet
20	feuilles de laitue romaine

- 1 Couper grossièrement une moitié de parmesan, râper finement le reste.
- 2 Faire une sauce à partir d'ail haché, de mayonnaise, de crème aigre, de vinaigre, de sauce Worcestershire et de parmesan râpé. Assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Griller les blancs de poulet puis les couper de biais.
- 4 Toaster le côté tranché des buns. Tartiner la moitié inférieure des pains de sauce puis garnir alternativement de salade et de poulet. Saupoudrer généreusement de sauce et parfaire avec des copeaux de parmesan. Recouvrir le sandwich de la moitié supérieure du pain.



Astuce

Idéal pour les fans de burgers qui préfèrent opter pour une variante allégée.