



Astuce : le fait de couper les escalopes de dinde et les avocats en tranches donne l'impression que les sandwiches sont plus généreusement garnis.

Burger brioché à la dinde, coleslaw et avocat

Pour 10 burgers :

.....
10 Burgers briochés prêts à l'emploi, Art. n° 2357

1,2 kg escalope de dinde

20-30 cs coleslaw

5 avocats

sauce barbecue

.....

- ❶ Décongeler les burgers briochés et toaster la partie interne. Griller les escalopes au choix dans une poêle ou sur le grill.
- ❷ Garnir la partie inférieure des buns de coleslaw, puis d'une escalope. Affiner de sauce barbecue et d'avocats coupés en tranches. Recouvrir de la partie supérieure des buns.