Burger au poulet

avec roquette, laitue, fromage et tomate

Pour 10 burgers :

10 minis burger Gourmet sésame traiteur, Art. n° 2538
20 minis nuggets au poulet, Art. n° 4596
3 tomates
½ paquet roquette
½ laitue (Lollo Bionda)
10 tranches fromage fondu

1. Laver les tomates, la roquette et la laitue. Couper les tomates en deux puis en tranches.
2. Griller les nuggets dans du beurre chaud pendant environ 7-8 minutes. Couper les tranches de fromage en deux et en disposer une moitié sur chaque nugget. Cuire à feu doux, jusqu'à ce que le fromage ait bien fondu.
3. Garnir les buns de roquette ou de laitue, puis de nuggets et de tomates. Recouvrir les sandwiches de la partie supérieure des pains et servir.

Retrouvez de nombreuses autres idées recette sous:
www.edna.fr/recettes

EDNA