



PROFESSIONNEL

## Burger italien au poulet

Mode de cuisson : four et plaque

Type de restauration : snacking, cocktail

Nombre de pièces : 10

exemple de dressage



### MATIERES PREMIERES

<i>ingrédients</i>	<i>quantités</i>	<i>unités</i>
Cuisse à snacker de poulet	10	pièces
Pain à burger	10	pièces
tomates séchées	10	pièces
mozzarella	450	g
pesto	150	g
roquette	150	g
citron jaune non traité	1	pièce
huile d'olive	PM	
sel	PM	
poivre	PM	

### PREPARATION

- 1 Snacker les cuisses de poulet sans os côté peau après les avoir préalablement assaisonnées pendant 12 min env. Retourner de temps en temps
- 2 Ouvrir les pains en 2 et les poêler dans un peu de matière grasse.
- 3 Mettre la roquette dans un cul de poule, assaisonner d'huile d'olive, de zeste de citron, sel et poivre.
- 4 Détailler 10 tranches de mozzarella pas trop épaisses.
- 5 Etaler du pesto sur les pains du haut.
- 6 Dresser les burgers dans cet ordre : une cuisse de poulet snackée, mozzarella, un pétale de tomate séchée, de la roquette et refermer le burger avec le pain au pesto.

### LES TEMPS

PREPARATION	15 min
CUISSON	15 min

Commentaire :

Pour faciliter la tenue et la dégustation, piquer les burgers avec un long pic en bambou.