

BURGER POULET, FROMAGE COMTÉ ET CHAMPIGNONS

4 personnes 20 minutes Easy

Ingredients

- 4 Buns Briochés Sésame
- 150g de champignons
- 2 filets de poulet
- 8 tranches de comté
- 8 feuilles de salade
- 1 oignon
- 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de cidre
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

Hacher les oignons, l'ail et les champignons.

Faire revenir le tout dans une poêle avec un filet d'huile d'olive à feu moyen.

Déglacer au cidre, puis ajouter la crème. Laisser mijoter 5 minutes et assaisonner.

Faire griller les filets de poulet en les marquant au grill et les trancher.

Détailler la tomate en rondelles.

Déposer une cuillerée de champignons au cidre sur les bases des burgers, surmonter des tranches de filet de poulet et des tranches de comté avant d'enfourner le tout 2 minutes sous le grill du four.

Disposer ensuite les tranches de tomate, la salade, le restant de champignons au cidre et refermer les burgers.

