

BRIOCH'BURGER AU POULET FRIT, AVOCAT ET SAUCE MOUTARDE & MIEL

4 personnes 20 minutes facile



Ingrédients

- 4 Brioche Burgers Sésame
- 4 hauts de cuisse de poulet désossés
- 4 tranches de cheddar
- 1 avocat
- 1 tomate
- 30g de jeunes pousses d'épinard
- 4 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à café de miel
- Huile de friture, sel & poivre

Pour la panure :

- 20g de farine
- 1 œuf
- 50g de chapelure

Préparation

Passer successivement les hauts de cuisse dans la farine, l'œuf préalablement battu puis la chapelure.

Faire chauffer un fond d'huile et y déposer les hauts de cuisse panés. Laisser cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pendant ce temps, trancher l'avocat et la tomate.

Mélanger la moutarde au miel et assaisonner.

Tartiner les bases des Brioche burgers de ce mélange avant d'y déposer les hauts de cuisse panés puis les tranches de cheddar.

Surmonter de l'avocat, de la tomate, de quelques jeunes pousses d'épinard et refermer les Brioche burgers

Astuce

Amusez-vous à parfumer votre panure avec des herbes de Provence, des graines de moutarde ou encore des oignons frits !

