CROUSTY CHICKEN

4 personnes15 minutesfacile

Ingrédients

- 4 Croissants Burgers Sweet Curry
- 1 grosse tomate
- 1 poignée de mâche
- 4 tranches de cheddar

Pour le poulet pané :

- 4 blancs de poulet (environ 120–150 g chacun)
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 150 g de chapelure fine
- Sel, poivre

Pour la sauce blanche aux herbes :

- 1 petit pot de crème fraîche épaisse 30% (environ 200 g)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à café de romarin
- Sel, poivre

Préparation

Dans un bol, mélanger la crème fraîche, le jus de citron, le persil, le romarin, du sel et du poivre. Réserver au frais.

Battre les œufs dans une assiette creuse.

Disposer la farine dans une seconde assiette et la chapelure dans une troisième.

Passer chaque blanc de poulet dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la chapelure.

Cuire les blancs panés 5 à 6 minutes par face dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits à cœur.

Monter les burgers

Enfourner à 180°C pendant 5 minutes, pour faire fondre le cheddar et chauffer les pains.