

Chicken Burger Bistrot

574459 : sachet surgelé IQF 1Kg – PCB 4



Haché de poulet rôti - 125 g
"Façon Bouchère"
SPÉCIAL BURGER



Chicken Burger Bistrot



INGRÉDIENTS

- 1 pain à bun
- Haché de poulet rôti de 125 g
- Emmental en tranche
- 1 tomate
- 1 oignon rouge
- Quelques feuilles de salade verte
- Sauce moutarde



PRÉPARATION

Proposez le haché de poulet rôti dans un pain à bun.

1. Tartinez le pain à bun de sauce moutarde.
2. Déposez quelques feuilles de salade verte sur le pain.
3. Réchauffez le haché de poulet rôti 10 min. environ à la plaque à snacker ou 2'30 min. environ au micro-ondes.
4. Placez le haché de poulet rôti sur la salade, ajoutez 1 fine tranche d'emmental, garnissez de tomate et d'oignon rouge découpés en rondelles. Fermez le bun.
5. Présentez le chicken Burger Bistrot dans une assiette garnie d'onion rings.

Servir chaud !

