



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Hamburger : le Chick'n chèvre .



<i>Ingrédients pour 2 hamburgers :</i>	<i>Sauce blanche aux herbes :</i>
<ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.s de cumin- 1 gros cornichon aigre doux- 1 large escalope de poulet- 1 tomate- 1/2 oignon blanc- 2 pains spéciaux pour hamburger- 6 tranches fines de fromage de chèvre- Chapelure fine- Huile d'olives- Miel liquide- Quelques feuilles de salade- Sauce soja Suzi Wan	<ul style="list-style-type: none">- 1 c.àc de romarin et basilic- 1 échalote- 20 g de beurre- 50 g de crème fraîche

- Étaler l'escalope et la découper en 2 au format des pains à hamburger
- Préparer la marinade : sauce soja + cumin + miel liquide. Y déposer les escalopes de poulet
- Laver la tomate et la couper en fines rondelles, de même pour le cornichon
- Peler, trancher en rondelles l'oignon blanc. Émincer les feuilles de salade
- Couper les petits pains en deux, les déposer sur une plaque, enfourner 5 minutes à 140°C
- Faire revenir quelques minutes les tranches de poulet dans une poêle légèrement huilée
- Sortir les petits pains du four, badigeonner la partie inférieure de coulis de tomate
- Superposer ensuite tomate, fromage, steak, coulis, fromage, tomate, salade, cornichons, oignons
- Refermer l'hamburger avec le dessus du pain avec les graines de sésame
- Servir avec des potatoes, un peu de coulis de tomate, et une salade

