

Recette : Burger au Poulet Croustillant 'Lock Groove'

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 pains briochés de qualité (type bun artisanal)
- 2 filets de poulet fermier
- 100g de chapelure Panko pour un croustillant maximal
- 50g de farine de blé
- 1 œuf battu
- 2 tranches de cheddar affiné
- Quelques feuilles de laitue croquante
- 1 tomate coupée en rondelles
- Sauce : 3 c.à.s de mayonnaise, 1 c.à.c de moutarde, 1/2 c.à.c de paprika fumé

Préparation du poulet croustillant

- Aplatir légèrement les filets de poulet pour une épaisseur uniforme.
- Passer chaque filet successivement dans la farine, l'œuf battu, puis la chapelure Panko en pressant bien.
- Faire chauffer une poêle avec une généreuse quantité d'huile neutre.
- Cuire le poulet 4 à 5 minutes par face jusqu'à obtenir une couleur dorée intense.
- Déposer le fromage sur le poulet en fin de cuisson pour le faire fondre légèrement.

Montage du burger

- Toaster légèrement l'intérieur des pains sur la poêle chaude.
- Étaler la sauce secrète sur la base et le chapeau du pain.
- Disposer la laitue et les rondelles de tomate sur la base.
- Ajouter le filet de poulet croustillant au fromage fondu.
- Refermer le burger et presser délicatement pour harmoniser les saveurs.

La touche 'Lock Groove' (Conseils de chef)

- Repos : Laisser reposer le poulet 1 minute sur une grille avant le montage pour conserver le croustillant.
- Température : Maintenir les pains au chaud pour un contraste thermique optimal avec la fraîcheur des crudités.

- Assaisonnement : Saler le poulet juste avant la panure pour éviter qu'il ne rende de l'eau.