

Fiche Recette : Le Burger Poulet Croustillant 'Lock Style'

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pains briochés (buns) de qualité supérieure
- 4 filets de poulet fermier
- 100g de chapelure Panko pour un croustillant maximal
- 2 œufs battus
- 50g de farine de blé
- 4 tranches de cheddar affiné
- Laitue iceberg fraîche et croquante
- 1 tomate coupée en rondelles
- Sauce maison : 4 c.à.s de mayonnaise, 1 c.à.s de ketchup, 1 c.à.c de moutarde douce, cornichons hachés

Préparation du poulet croustillant

- Aplatir légèrement les filets de poulet pour obtenir une épaisseur uniforme
- Passer chaque filet successivement dans la farine, l'œuf battu, puis la chapelure Panko en pressant bien
- Faire frire dans une huile neutre à 170°C pendant 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée intense
- Égoutter sur une grille ou du papier absorbant pour préserver le croustillant

Assemblage du burger

- Toaster légèrement l'intérieur des pains briochés pour éviter qu'ils ne ramollissent
- Étaler une généreuse couche de sauce sur la base et le chapeau du pain
- Disposer la laitue, puis la tomate, le poulet croustillant et enfin le cheddar
- Refermer le burger et presser délicatement pour harmoniser les saveurs

Astuces du chef pour un résultat optimal

- Laisser reposer le poulet 1 minute après la friture avant l'assemblage
- Utiliser des cornichons aigre-doux pour apporter du contraste à la richesse du poulet

- Servir immédiatement pour garantir le contraste chaud/froid et le croustillant de la panure