

Recette Signature : Le Burger Poulet Croustillant façon Le Lock Groove

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 pains briochés artisanaux (buns)
- 2 filets de poulet fermier
- 100g de chapelure Panko pour le croustillant
- 50g de farine de blé
- 1 œuf battu
- 150ml de lait fermenté (babeurre) pour la marinade
- Salade iceberg finement ciselée
- 4 rondelles de cornichons aigre-doux
- Sauce maison : mayonnaise, une pointe de ketchup, moutarde douce et paprika fumé

Préparation du poulet

- Faire mariner les filets de poulet dans le lait fermenté pendant au moins 2 heures au réfrigérateur pour garantir la tendreté.
- Préparer trois assiettes creuses : une avec la farine, une avec l'œuf battu, et une avec la chapelure Panko.
- Passer chaque filet successivement dans la farine, l'œuf, puis presser fermement dans la chapelure.
- Frire dans une huile neutre à 170°C pendant 5 à 6 minutes jusqu'à obtenir une panure bien dorée et croustillante.
- Égoutter sur du papier absorbant.

Montage du burger

- Toaster légèrement l'intérieur des pains briochés sur une poêle chaude.
- Étaler une généreuse couche de sauce secrète sur la base et le chapeau du pain.
- Déposer un lit de salade iceberg sur la base.
- Placer le filet de poulet croustillant bien chaud.
- Ajouter les rondelles de cornichons pour apporter l'acidité nécessaire.
- Refermer le burger et servir immédiatement.

Conseils du chef

- Pour un résultat optimal, utilisez des pains briochés de qualité boulangère.
- Ne surchargez pas la friteuse pour maintenir une température d'huile constante.
- Accompagnez ce burger de frites maison au sel de mer pour une expérience complète façon Le Lock Groove.