



## MAXI BURGER DE POULET

 4 pers  30 min  20 min   

### Ingrédients écomiam

- 4 pains burger
- 4 paillassons pommes de terre emmental
- 140 g de palets de tomate de Provence
- 500 g d'aiguillettes de poulet panées cornflakes
- 200 g d'oignons rouges émincés

### Épicerie / marché

- 10 cl de vinaigre blanc
- 80 g de sucre de cannes
- 10 g de sel
- 20 g d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- vinaigre balsamique
- roquette

### Préparation

- Dans une casserole, réduisez le sucre et le vinaigre blanc quelques minutes pour obtenir un effet caramélisé. Incorporez les palets de tomates, laissez mijoter 5 min en remuant de temps en temps. Réservez.
- Dans une poêle, versez l'huile d'olive et le beurre, faites revenir les oignons 20 min. Salez, poivrez. Réservez.
- Dans un plat, enfournez les paillassons de pommes de terre emmental dans un four à 180 °C, laissez chauffer 15 min.
- Dans un autre plat, disposez les aiguillettes de poulet panées, enfournez 15 min à 210 °C
- Coupez en deux les pains burger.
- Assaisonnez la salade avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique, salez, poivrez.

#### *Pour le dressage :*

- Coupez en deux, les aiguillettes de poulet panées dans le sens de la largeur.
- Étalez le ketchup maison sur le pain, ajoutez ensuite les oignons, les pommes de terre paillasson, la salade, et les aiguillettes de poulet cornflakes ! Refermez avec le chapeau.
- Il ne vous reste plus qu'à piquer les burgers avec des brochettes pour maintenir le tout en place !

Bon appétit !