

Farmer Burger par David Grémillet, Chef exécutif du Groupe Rougereau



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pains burger aux graines de pavot et sarrasin (251903)
- 20 gr de beurre
- 1/2 échalotte
- 1/4 de gousse d'ail
- 200 gr de pousses d'épinards (239017)
- 4 filets de poulet (229681)
- 40 gr de farine
- 2 blancs d'oeufs
- 40 gr de chapelure panko (206399)
- 120 gr de Bleu d'Auvergne (249488)
- 1 tomate
- 1/2 oignon rouge
- PM poivre Sarawak (301234)

- PM sel, poivre

Préparation

Éplucher et laver les légumes.

Ciseler finement l'échalote et hacher l'ail dégermée.

Suer au beurre 3 mn, tomber les pousses d'épinards dedans. Assaisonner de poivre sarawak et sel.

Escaloper les filets de volaille puis les détailler en cercle, paner à l'anglaise avec la chapelure panko. Frire 3 mn dans l'huile de tournesol à 180°C.

Tailler des rouelles d'oignon rouge, des tranches de tomate et bleu d'Auvergne.

Ouvrir le pain à burger en 2, griller les faces intérieures sous la salamandre, commencer par la base, dans l'ordre y déposer : le pain, les épinards, la volaille, le bleu d'Auvergne, la tomate, les rouelles d'oignon et le chapeau du burger.

Servir.
