

BRIOCH'BURGER DU SOLEIL

2 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- 1 escalope de poulet (125g environ)
- Huile d'olive
- 1 courgette
- 2 carottes
- 1 tomate
- 1 demi-poivron jaune
- Quelques feuilles de roquette
- Fromage ail et fines herbes
- Olives noires dénoyautées
- Sel et poivre

Préparation

- 1- Laver la courgette, la tomate et les carottes et les couper en fines rondelles ainsi que le poivron.
- 2- Faire revenir tous ces légumes dans une poêle avec de l'huile d'olive 6 à 8 minutes à feu moyen. Couper les olives noires en rondelles et les ajouter à la poêlée de légumes.
- 3- Couper l'escalope de poulet en aiguillettes, saler et poivrer. Les saisir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive 2 minutes de chaque côté à feu moyen.
- 4- Toaster légèrement les Brioch'Burger et les tartiner de fromage ail et fines herbes.
- 5- Pour finir, ajouter les légumes, les aiguillettes de poulet et refermer avec le chapeau.

