

BRIOCH'BURGER PAPRIKA AU POULET EPICÉ

4 personnes 15 minutes facile



Ingrédients

- 4 Brioch'Burgers Paprika Sésame Noir La Fournée Dorée
- Quelques feuilles de salade
- 2 escalopes de poulet
- 2 poivrons (rouge et jaune)
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 4 c. à soupe de mayonnaise maison
- 1 échalote
- 1 à café de piment doux
- 2 c. à café de paprika
- 1 jus de citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Couper les escalopes de poulet en émincés. Arroser d'huile d'olive et du jus de citron. Assaisonner puis ajouter le paprika et le piment doux. Laisser mariner 15 min puis poêler ensuite.

Épépiner, émincer les poivrons et les faire sauter à leur tour dans cette même poêle.

Mélanger la crème fraîche, la mayonnaise, le piment doux et assaisonner.

Émincer l'échalote et l'intégrer à la sauce.

Toaster les Brioch'Burgers Paprika Sésame Noir.

Tartiner les bases et les chapeaux des Brioch'Burgers de sauce.

Recouvrir de fondue de poivron et y déposer les lamelles de poulet.

Ajouter une feuille de salade et refermer le Brioch'Burger

Server aussitôt !

Astuce

Pour le rendre plus gourmand, ajouter une tranche de cheddar et passer le sous le grill avant de le refermer

A photograph of fresh green herbs, including parsley and chives, arranged in a decorative manner at the bottom of the page.