

BURGER AU FROMAGE

Produits



Batavia feuille
500g Florette



Garniture fromagère
500g Florette



Plat
principal



10
assiettes



35
min

Ingrédients :

- 10 pains burger
- 500g de batavia feuille Florette
- 500g de garniture fromagère Florette
- 10 filets de poulet
- 10 tranches de cheddar
- 3 tomates
- 1 sachet de frites
- Huile de tournesol
- Sel et poivre

Les étapes de préparation :

1. Assaisonner puis poêler les filets de poulet et les tenir au chaud.
2. Trancher les tomates.
3. Toaster les pains burger.
4. Dresser sur le pain une belle feuille de batavia, 2 tranches de tomate, 2 cuillères à soupe de garniture fromagère, le filet de poulet cuit et la tranche de cheddar.
5. Passer l'ensemble au chaud pendant 2 minutes.
6. Accompagner de frites et servir aussitôt !