

BURGER FAÇON THAÏ

Produits



Mélange de crudités de saison
180g Florette



Coriandre
50g Florette

Ingrédients :

- 10 pains burger aux céréales
- 180g de mélange de crudités de saison Florette
- 100g de noix de cajou
- 100g de sauce aigre douce
- 50g de sauce soja
- 50g de coriandre Florette
- 20 aiguillettes de poulet
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 morceau de gingembre
- 1 bâton de citronnelle
- Huile de tournesol
- Sel et poivre



Plat
principal



10
assiettes



1h40

Les étapes de préparation :

1. Faire mariner les aiguillettes de poulet dans la sauce soja, le gingembre et la citronnelle hachée pendant 1 heure. Faire cuire les aiguillettes à feu vif dans l'huile pendant 15 minutes environ puis les réserver au chaud.
2. Émincer les oignons nouveaux et hacher la coriandre.
3. Toaster les pains et tartiner le fond d'une cuillère à soupe de sauce aigre douce.
4. Ajouter les oignons nouveaux, la coriandre, les aiguillettes de poulet chaudes, quelques noix de cajou et terminer avec une petite poignée de mélange de crudités de saison.
5. Recouvrir avec le chapeau et servir aussitôt !



Astuce du chef !

Servir en accompagnement le mélange de crudités assaisonné de sauce soja, d'un jus de citron vert et de quelques feuilles de coriandre.