



BURGER DE POULET PANÉ AU BLEU D'Auvergne

INGREDIENTS

4 pommes de terre
huile d'olive
sel, poivre
2 oignons
farine
4 pains burger
4 filets de poulet panés
150g de bleu d'Auvergne
150g de fromage frais
1 avocat

Préchauffer le four à 240°. Couper les pommes de terre en frites. Les disposer sur une plaque. Verser un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et bien mélanger avec les mains pour bien les enrober. Enfourner 35min.

Émincer les oignons. Les enrober de farine et les faire sauter dans une poêle avec un peu d'huile. Les retirer et les disposer sur un papier absorbant. Enfourner du pain burger coupé en 2 à côté des frites quelques minutes.

Dans une poêle, faire cuire du poulet pané 3 min par face. Disposer quelques morceaux de bleu d'Auvergne et laisser fondre.

Tartiner l'intérieur du pain burger de fromage frais. Déposer le poulet pané, ajouter quelques tranches d'avocat, des oignons frits et refermer. Servir avec les frites maison. Déguster.