



Tartines et sandwichs

Chicken burger comme au fast food



1h25

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

0

REPOS

862

CALORIES

Étape 1

Préparation des frites

- 1 Eplucher les pommes de terre. Les couper avec le coupe-frites.
- 2 Les rincer abondamment à l'eau froide, les sécher sur un grand torchon, réserver.
- 3 Il est nécessaire d'ôter l'amidon avant de les faire frire.

Étape 2

Préparation des steacks de poulet

- 1 Faire chauffer la friteuse.
- 2 Éplucher et hacher l'ail.
- 3 Couper les filets de poulet en gros dés avec un couteau de chef, puis les hacher en laissant quelques morceaux entiers (de la taille d'une noisette).
- 4 Ne pas mixer le poulet car on obtiendrait une farce trop compacte.
- 5 Disposer le poulet dans un saladier. Le mélanger avec l'ail, l'oeuf, la farine, le sel et le curry.
- 6 Mettre les biscottes dans un sac de congélation, refermer et écraser avec un rouleau à pâtisserie. Mélanger cette chapelure avec la farine de maïs, verser

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les steaks de poulet

350 g **Poulet(s)**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Curry**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 **Biscotte(s)**
1 c. à soupe **Farine**
40 g **Farine**
1 litre(s) **Huile pour
friture**

ingrédients pour le sandwich

4 **Pain(s) spécial
hamburger**
50 g **Comté**
1 **Oignon(s)**
2 **Tomate(s)**
4 feuille(s) **Salade(s)**

Ingrédients pour la sauce

le tout dans une assiette creuse.

- 7 Diviser la farce de poulet en parts égales. Façonner des boulettes puis les écraser dans la chapelure pour leur donner une forme de galette (épaisseur 1 cm). Bien enrober chaque steak de poulet.
- 8 Poser un steak de poulet dans un écumoire (ou une araignée), le plonger dans l'huile chaude de la friteuse.
- 9 Laisser cuire pendant 7 à 8 minutes en retournant de temps en temps. Égoutter et éponger sur du papier absorbant. Procéder de la même façon pour les steacks restants.

1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 c. à café **Moutarde**

Ingrédients pour les frites

800 g **Pomme(s) de terre**
1 **Sel**
2 litre(s) **Huile pour friture**

Étape 3

Préparation des chicken burger

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Éplucher et émincer finement l'oignon.
- 3 Râper le Comté.
- 4 Laver la tomate et la couper en fines rondelles.
- 5 Ouvrir les pains à hamburger.
- 6 Poser une couche d'oignon, un steak de poulet, un peu de Comté râpé et deux rondelles de tomate sur chaque pain. Recouvrir avec l'autre moitié de pain.
- 7 Envelopper les hamburgers dans du papier d'aluminium et enfourner pendant 5 minutes. Éteindre ensuite le four tout en laissant les hamburgers dedans.
- 8 Mélanger dans un bol la crème fraîche et la moutarde. Réserver.

Étape 4

Cuisson des frites

- 1 Pendant que les hamburgers restent au chaud dans le four, faire cuire les frites pendant 10 minutes.
- 2 Les égoutter, les éponger, les mettre dans un saladier et saler.

Étape 5

Dressage des burger

- 1 Sortir les hamburgers du four, retirer l'aluminium.
- 2 Les ouvrir, glisser la salade entre le pain inférieur et le steak de poulet. Verser un peu de sauce moutarde dedans.
- 3 Servir sans attendre les chicken burger avec les frites.