

Chicken Sakari Burger

Pour 4 personnes

5 minutes de préparation

30 minutes de temps de repos

8 minutes de cuisson

Ingrédients

2 grands filets de
poulets.

10 cuillères à soupe de
sauce douce Sakari

1 cuillère à soupe d'huile
d'olive

2 tomates

4 tranches de fromage
spéciales hamburger

4 muffins (achetés tout
prêt dans le commerce)



Préparation :

Couper les filets en deux en essayant de leur donner une forme ronde. Les placer dans un plat avec la sauce douce Sakari. Laisser mariner 30 minutes.

Couper les tomates en rondelles et couper les muffins en deux.

Déposer les filets de poulet dans une poêle grill et faire dorer 4 minutes environ de chaque côté. Ajouter la sauce de la marinade pendant la cuisson afin de nourrir la viande.

Griller les muffins au grille pain. Constituer le hamburger en posant les tranches de fromage et les rondelles de tomates.

Servir avec de la mayonnaise auquel vous aurez ajouté une pincée de piment d'Espelette