

CROISSANT BURGER À LA PAYSANNE

4 personnes

15 minutes

facile

Ingrédients

- 4 Croissants Burgers
- 2 belles escalopes de poulet
- 2 tomates
- 1 oignon rouge
- 4 tranches de mimolette
- 30g de roquette
- 1/2 bouquet de persil
- 4 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin
- Sel & poivre

Préparation

Hacher les tomates, l'oignon rouge et le persil.

Arroser des cuillerées d'huile d'olive, de vinaigre de vin et assaisonner.

Poêler les escalopes de poulet dans un filet d'huile d'olive, les assaisonner et les trancher.

Étaler la moutarde à l'ancienne sur les bases des Croissants burgers, y disposer la roquette, les escalopes de poulet tranchées et la mimolette.

Enfourner sous le grill 2 minutes et surmonter du tartare de tomate avant de refermer les Croissants burgers.

