

Chicken burger à l'ajvar .



4 pers.



15 min



10 min



Vin rouge de la vallée du Rhône, cépage grenache. Des arômes de fruits rouges et légèrement épicé.



INGRÉDIENTS .

4 pains à burger
4 petites escalopes de poulet
1 pot d'ajvar
½ pot d'ail confit
4 belles tranches de cheddar bloc
4Og de roquette
Huile d'olive
Sel & poivre

PRÉPARATION .

- 1.Écrasez quelques gousses d'ail confites, arrosez d'huile d'olive et massez les escalopes de poulet de ce mélange.
- 2.Assaisonnez et poêlez.
- 3.Divisez vos pains à burger en deux avant de les faire toaster.
- 4.Étalez sur les bases une belle cuillère d'ajvar, disposez vos escalopes de poulet tranchées, le cheddar et passez sous le grill quelques minutes pour faire fondre le fromage.
- 5.Déposez quelques feuilles de roquette et refermez les burgers.
- 6.Servez avec des frites de panais pour plus d'originalité !