

Burger de poulet croustillant alla Parmigiana, concassé de tomate, basilic et fondue de mozzarella |

Recette pour 12 tapas



Description

Un grand classique d'Italie servit entre 2 tranches de pain qui saura vous surprendre.

L'astuce du chef

Il est possible de faire cette recette avec des escalopes de dinde.

Ingrédients

Burger de Poulet

- 480 Gr Poitrine de poulet
- 250 Gr Fromage mozzarella
- 12 Unité(s) Mini burger
- 0.25 Tasse(s) Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Tomate concassée

- 300 Gr Tomates italiennes
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 1 Pincée(s) Flocons de chili
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 12 Feuille(s) Basilic
- 75 Ml Mayonnaise
- 0.25 Unité(s) Salade romaine
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Détaillez les poitrines de poulet en fines escalopes de 35 à 40 gr (vous pouvez utiliser des hauts de cuisses aussi).

Préparez les bacs à paner (farine, œufs, Panko).

Épépinez et taillez les tomate en dés , environ 0,5 cm maximum.

Hachez l'ail.

Nettoyez les feuilles de salade et taillez les finement.

Ciselez les feuilles de salade et le basilic.

Découpez de belles tranches de mozzarella.

Mélangez la mayonnaise avec le basilic.

Concassé de tomate

Dans une poêle chaude avec du beurre et de l'huile d'olive, faites deux ou trois allers-retours avec la brunoise, de manière à ne pas trop la cuire. Ajoutez l'ail haché, la pâte de tomate, salez et poivrez.

Poulet et cuisson

Assaisonnez les morceaux de poulet en sel et poivre, les passez un à un dans le bac de farine, enlevez l'excédant avec les mains.

Ensuite, les passer dans les œufs battus, laissez tomber l'excédant encore une fois, immédiatement par la suite, passez-les dans la Chapelure de Panko, assurez-vous quelle recouvre bien toute la surface de votre poulet.

Dans une poêle chaude avec une bonne quantité d'huile végétale et une noisette de beurre, faites revenir délicatement les morceaux de poulet pané.

Assurez-vous d'une belle coloration de chaque côté, placez-les sur une plaque à four.

Déposez une cuillère de concassé de tomate sur chaque escalope ainsi qu'une tranche de fromage.

Finition dans le four durant 5 minutes avant le montage du burger.

Montage et finition

Passez les mini pains burger dans le four pour les griller un peu.

Déposez de la mayonnaise au basilic sur les 2 moitiés des pains, déposez la salade ciselée sur la base.

Ajoutez un morceau de poulet croustillant à la sortie du four, déposez le chapeau en finition, piquez-le éventuellement d'une brochette adéquate.

Bon appétit!