

# Black Bacon Burger aux tranches de poitrine



## INGRÉDIENTS

- 4 pains à burgers noirs
- 100 gr de sauce barbecue
- 4 filets de volaille
- 4 tranches de Cheddar
- 4 œufs
- 10 ml d'huile de tournesol
- Sel de Guérande
- 8 Tranches de poitrine fumée Madrange
- 20 gr de chips de légumes
- 20 gr de roquette
- 50 gr de farine
- 2 œufs
- 50 gr de chapelure panko Piment d'Espelette

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★ ★	10 min	5 min 30	X 4

## PRÉPARATION

**Étape 1** Ouvrir les filets de volaille en deux, les placer entre 2 feuilles de film étirable puis les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Tailler les filets en ronds du même diamètre que les pains à burgers.

**Étape 2** Réaliser une panure en plaçant les filets dans la farine, dans les oeufs battus, puis dans la chapelure panko mélangée avec du piment d'Espelette. Faire frire les filets de poulet panés pendant 1 min 30 dans un bain de friture à 170°C.

**Étape 3** Cuire les œufs au plat, les assaisonner de sel de Guérande.

**Étape 4** Faire griller les tranches de poitrine pendant 1 min 30 à 2 minutes à la poêle sans ajout de matière grasse.

**Étape 5** Montage : Déposer dans l'ordre : le pain noir à burger, la sauce barbecue, le poulet pané, 1 tranche de Cheddar, l'œuf au plat, deux tranches de poitrine grillées, les chips de légumes, les pousses de roquette, la sauce barbecue et le chapeau de pain noir.



**Astuce :** Vous pouvez aussi réaliser vous-même les pains à burgers noirs. Voici la recette : Dans un saladier, mélangez 200 g de farine, 50 g de fécule de maïs et 10 g de sucre. Ajoutez 160 g de lait tiédi mélangé avec 1 sachet de levure de boulangerie, 1 sachet d'encre de seiche, 100 g de beurre, puis pétrissez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Laissez reposer à température ambiante dans un saladier recouvert d'un torchon légèrement humide pendant 45 minutes. Divisez la pâte en 4 boules, placez-les sur un plan de travail fariné, couvrez-les avec un torchon et laissez reposer 40 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 210°C, puis baissez la température à 200°C et enfournez les boules de pain pendant 15 minutes. Après 10 minutes de cuisson, passez un peu d'eau sur les pains à l'aide d'un pinceau et ajoutez des graines de votre choix (sésame, courge ou autres).