



Chicken Burger aux herbes



Et si on changeait les habitudes et qu'on troquait notre ketchup ou mayo habituels pour la [sauce aux fines herbes](#) ?

INGREDIENTS

- 2 pains à burger
- 2 filets de poulet
- 2 tranches de fromage (au choix : cheddar, emmental, etc.)
- Quelques feuilles de salade
- 1 tomate, tranchée
- 1 oignon, émincé
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Sauce à tremper aux fines herbes La Fraîch'Touch

PREPARATION

1. Assaisonnez les filets de poulet avec du sel et du poivre.
2. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen et faites cuire les filets de poulet environ 5-7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits à cœur.
3. Pendant que le poulet cuit, coupez les pains à burger en deux et faites-les légèrement griller dans une poêle ou au grille-pain pour qu'ils soient croustillants.
4. Étalez généreusement la sauce La Fraîch'Touch aux fines herbes sur chaque moitié des pains.
5. Placez un filet de poulet sur la moitié inférieure de chaque pain et ajoutez une tranche de fromage sur le poulet chaud pour qu'il fonde légèrement.
6. Disposez quelques feuilles de salade sur le fromage, des tranches de tomate et d'oignon par-dessus.
7. Couvrez avec la moitié supérieure du pain à burger.
8. Servez immédiatement et dégustez !

