



Recette réalisée par  
**DAVID GREMILLET**  
Chef Exécutif du Groupe Rougereau

# Farmer burger



## Ingrédients :

*pour 4 personnes*

4 Pains burger aux graines de pavot et sarrasin  
**(251903)**

20 gr Beurre

1/2 Échalote

1/4 Gousse d'ail

200 gr Pousses d'épinards **(239017)**

4 Filets de poulet **(229681)**

40 gr Farine

2 Blancs d'oeuf

40 gr Chapelure panko **(206399)**

120 gr Bleu d'Auvergne **(249488)**

1 Tomate

1/2 Oignon rouge

Pm Poivre sarawak **(301234)**

Pm sel, poivre

## Préparation

Éplucher et laver les légumes.

Ciseler finement l'échalote et hacher l'ail dégermée. Suer au beurre 3 mn, tomber les pousses d'épinards dedans. Assaisonner de poivre sarawak et sel.

Escaloper les filets de volaille puis les détailler en cercle, paner à l'anglaise avec la chapelure panko. Frire 3 mn dans l'huile de tournesol à 180°C.

Tailler des rouelles d'oignon rouge, des tranches de tomate et bleu d'Auvergne.

Ouvrir le pain à burger en 2, griller les faces intérieures sous la salamandre, commencer par la base, dans l'ordre y déposer : le pain, les épinards, la volaille, le bleu d'Auvergne, la tomate, les rouelles d'oignon et le chapeau du burger.

Servir.