Le MEILLEUR Burger au poulet EVER !

RECETTES – BBQ – REPAS – SANDWICHS – VOLAILLES

NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 **poitrines de poulet marinées Exceldor BBQ Whiskey et cassonade**
- 3 c. table (45 ml) de beurre
- 1 c. table (15 ml) d'huile de canola
- 1/3 d'un oignon rouge
- 4 champignons blancs
- 1 caissette (8 onces) de shiitake
- 2 tranches de Monterey Jack
- 2 pains ciabatta
- 2 feuilles de salade iceberg
- Mayonnaise au goût
- Sel poivre

Préparation

1. Servir avec des frites et des rondelles d'oignon
2. Partir le BBQ à 350 F. Fermer le feu d'un côté du BBQ.
3. Saisir les poitrines de poulet 1-2 minute de chaque côté.
4. Les transférer sur la grille opposée (celle dont le feu est éteint) pour une cuisson à chaleur indirecte. Cuire 15-20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien.
5. Pendant ce temps, trancher les champignons blancs et l'oignon en fines tranches.
6. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une casserole.

7. Ajouter les champignons et les faire cuire 5-6 minutes ou jusqu’à ce qu’ils aient rendu leur eau. Réserver au chaud.
8. Saler et poivrer.
9. Sortir les poitrines et les faire reposer sous du papier d’aluminium pendant quelques minutes.
10. Saisir les pains sur le BBQ.
11. Fermer le BBQ et monter vos burgers.
12. Mettre la mayonnaise sur le pain du dessous, ensuite la salade puis la poitrine de poulet.
13. Ajouter le fromage.
14. Déposer les oignons et les champignons et refermer le burger.