



Hamburger torikatsu

Temps de préparation : 20 Portions : 4

Ingrédients

- 8 morceaux de 113 g (4 oz) de poitrine de poulet panée Erie Meats
- 4 pains à hamburger
- 113 g (4 oz) de laitue Iceberg déchiquetée
- 16 morceaux de cornichons sucrés pour tartines
- 237 ml (1 tasse) de sauce katsu*

Préparation

- Préparer la poitrine de poulet panée selon les instructions. S'assurer que la température interne minimale de la poitrine de poulet atteigne 74 °C (165 °F).
- Faire griller les pains à hamburger.
- Déposer 1 oz (28 g) de laitue déchiquetée sur les petits pains du bas.
- Garnir chaque petit pain de 2 morceaux de cornichons sucrés pour tartines.
- Déposer une poitrine de poulet panée cuite sur le dessus et verser 30 ml (2 c. à soupe) de sauce katsu sur la viande, dans chaque hamburger.
- Garnir de deux autres morceaux de cornichons, ajouter la deuxième poitrine de poulet cuite, couvrir de 30 ml (2 c. à soupe) de sauce katsu et terminer avec les petits pains à hamburger du dessus.
- Servir avec une portion supplémentaire de sauce pour les trempettes et l'accompagnement de votre choix.

Avec cette escalope de poulet panée garnie de sauce katsu, les consommateurs peuvent découvrir de délicieuses saveurs japonaises!

ErieMeats
EST 1977