



4 personnes



20 min



15 min

## Burger poulet chèvre et miel

### Pour la sauce

Dans une casserole, faites chauffer la crème puis ajoutez le chèvre coupé en morceaux. Bien mélanger puis réserver.

### Pour le hamburger

Faites mariner les steaks de poulet dans l'huile d'olive, le miel, les herbes de Provence, sel et poivre pendant 15 min puis faites-le griller dans une poêle avec sa marinade. Faites chauffer vos pains 2 min à 180°C. Tartinez la base d'un peu de sauce au chèvre. Ajoutez des rondelles de tomates, des feuilles de salade puis le poulet. Versez le reste de sauce au chèvre par dessus. Recouvrez avec le pain puis dégustez.

4 pains à burger  
180g de chèvre  
Herbes de Provence  
4 cuillères à café de miel  
4 steaks hachés de poulet  
10 cl de crème semi-épaisse  
4 c. à c. d'huile d'olive  
2 tomates  
Mâche ou roquette  
Sel et poivre