

Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches

ingrédients

Ailes de poulet BBQ Flamingo,
cuites et effilochées

250 ml (1 tasse) de céleri-rave, coupé
en fines juliennes

Sel, poivre

Filet d'huile d'olive

250 ml (1 tasse) de mayonnaise

10 ml (2 c. à thé) de piment d'Espelette

1 pomme, coupée en dés de 1 cm

Feuilles de céleri, ciselées grossièrement

12 mini-pains à hamburger



Mini-sandwich au poulet, mayonnaise épicée aux pommes et céleri-rave

méthode

- Mélanger les juliennes de céleri-rave avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner et réserver.
- Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le piment et les dés de pommes. Réserver.
- Dresser les mini-burgers en tartinant de mayonnaise épicée, de céleri-rave, de poulet effiloché et de feuilles de céleri.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs
15^e anniversaire

INSPIRÉE PAR

