

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Polente, en burger

CALCULÉE POUR 4 BURGERS

*Prévoir un burger pour une entrée,
deux pour un plat.*

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- 8 galets de Polente Royans
- 1/2 diot
- 1/2 oignon frais rouge ou blanc
- Moutarde
- 1 tomate
- Quelques cornichons
- Salade (type Iceberg ou Laitue romaine)
- 4 petites tranches d'Emmental

1. Préparer les légumes

- ▶ Coupez en fines lamelles l'oignon, en tranches les tomates et les cornichons.
- ▶ Lavez la salade.

2. Cuire les diots et la polente

- ▶ Coupez les diots en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur et poêlez-les avec les galets de polente 5 minutes sur chaque face. Ajouter une petite tranche d'Emmental sur 4 galets lors de la cuisson de la deuxième face. Vous pouvez faire ces cuissons à la plancha ou au barbecue.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Sur 4 galets de polente, déposez les cornichons, puis les tomates, les tranches de Diot tartinées de moutarde, les lamelles d'oignon. Terminez par une feuille de salade et recouvrez d'un autre galet de polente.
- ▶ Servez aussitôt avec une salade verte.
- ▶ **Astuce :** pour tenir l'ensemble vous pouvez le piquer avec une petite brochette en son milieu