

Burger poulet, chèvre et figues

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 pains à hamburger
- 4 filets de poulet
- 4 tranches de jambon de parme
- Roquette
- 1 oignon
- 4 figues
- 1 buche de chèvre
- 2 c. à s. de miel
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2

Émincer les oignons, couper les figues en petits morceaux et la buche de chèvre en rondelles.

Etape 3

Dans une poêle, faire dorer les figues dans le miel à feu moyen pendant 5 minutes. Réserver.

Etape 4

Saler et poivrer les filets, les couper en deux puis les enrober d'une tranche de jambon de parme. Les faire dorer environ 10 minutes.

Etape 5

Prendre la partie inférieure des pains, déposer quelques morceaux de figues, 1 escalope, quelques rondelles de chèvre, à nouveau 1 escalope, des morceaux de figues, des oignons et la roquette. Recouvrir avec la partie supérieure et enfourner environ 5 minutes jusqu'à ce que le chèvre fonde légèrement.