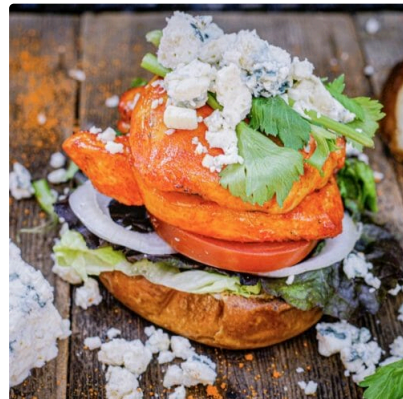


# Buffalo Burger



## TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

## TEMPS DE CUISSON

40 min



## TYPE DE PLAT

Burger

## CUISINE

Américaine



## INGRÉDIENTS

- 2 gros filets de poulet
- 120 gr de roquefort ou de fromage bleu au choix
- 4 pains bun
- Quelques feuilles de céleri
- Salade oignons et tomates en tranches
- 1/2 cup de beurre
- 1 c.à.s. de vinaigre
- 1 pincée d'ail en poudre
- 1 bouteille de hot sauce idéalement la Frank's Red Hot ou Louisiana Hot ou encore la Texas Pete.

## INSTRUCTIONS

1. Faites fondre le beurre et ajoutez le vinaigre, l'ail en poudre et le contenu de la bouteille de hot sauce. Portez à ébullition et coupez le feu. Laissez refroidir. Coupez vos filets de poulet en 2 dans le sens de la longueur. Faites-les mariner 2 heures dans la sauce.
2. Allumez votre grill pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 275°F (135°C). Egouttez les filets de poulet et déposez-les sur la grille du BBQ. Fermez le couvercle et laissez-les cuire 30 minutes. 2 minutes avant de servir, placez les pains buns sur la grille.
3. Retirez les pains, et dressez la salade, les tomates, les oignons et enfin le poulet. Terminez avec le blue cheese et quelques feuilles de céleri.



## MOTS CLÉS

buffalo, burger, poulet