

# Bagel burger poulet et chausnée aux moines

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

2 pain bagel  
2 filets de poulet pas trop épais  
1 cuil à café d'huile d'olive  
1 fromage chausnée aux moines  
2 cuil à soupe de mayonnaise  
1 cuil à café de miel liquide

## Préparation : *Recettes de Caline*

Si vous utilisez des pains bagel surgelés comme ceux que j'utilise, faites les cuire comme indiqué sur le paquet. sinon toastez-les.

Faites revenir les filets de poulet dans une poêle antiadhésive avec 1 cuil à café d'huile d'olive.

Quand ils commencent à être bien doré, déposez des lamelles de fromage dessus dans la poêle et prolongez la cuisson 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elle commence à fondre sur la viande.

Préparez la sauce en mélangeant la mayonnaise et le miel, bien mélanger.

Dès que le fromage est bien fondu, déposez la sauce sur les 2 cotés du pain.

Posez le poulet sur la tranche de pain

Fermez le bagel

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**