

Burger poulet tomates

Préparation : 10 min ♥ Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 4 :

- 4 pains à burger
- 2 filets de blanc de poulet
- salade verte
- 300 g de tomates pelées en dés
- 4 c à soupe de feuilles de coriandre
- 2 c à café de paprika
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



Burger poulet tomates

Coupez les filets de poulet en aiguillettes. Épluchez puis coupez ensuite les oignons en fin morceaux. Placez une poêle sur feu vif légèrement huilée. Ajoutez les oignons pour les blanchir, puis faites dorer le poulet. Salez, poivrez. Pendant ce temps, ciselez la coriandre et réchauffez les pains à burger au four pendant 3 minutes (ou au grille-pain à défaut). Sortez-les et disposez les dans une assiette. Ajoutez d'abord la salade, puis le poulet. Mettez ensuite la coriandre. Refermez avec le pain du dessus. Servez immédiatement.

Conseil du chef

Accompagnez cette recette d'une salade verte, même s'il y en a déjà dans le burger. Recette de **Guillaume**, publiée sous **licence libre CC BY SA**, en juillet 2010. Vous pouvez reproduire cette recette, à condition d'en mentionner l'auteur et de la partager dans les mêmes conditions.

<http://www.cuisine-libre.fr/burger-poulet-tomates>

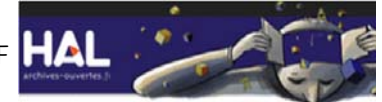
Dépôt d'article en archive ouverte

Préparation : 10 min ♥ Cuisson 10 min ♥ Diffusion pérenne

Pour donner plus de visibilité à vos articles, c'est toujours la bonne saison pour les déposer dans une archives ouverte

Ingrédients pour 1 dépôt:

- 1 document scientifique (déjà publié ou non) en format PDF
- 1 accord de tous les auteurs de l'article
- 1 portail d'archive ouverte <http://hal-unice.archives-ouvertes.fr/>
- 1 ordinateur (ou 1 tablette) avec un navigateur



Dépôt dans Hal-Unice

Si vous ne l'avez pas déjà fait, créer un compte auteur sur Hal-Unice (ou sur Hal). Ne pas oublier de valider la création en allant consulter le courriel envoyé automatiquement dans sa boîte mail.

Se connecter à son compte auteur, choisir l'onglet « dépôt », puis le type de document à déposer.

Télécharger le document et choisir la licence Creative Commons souhaitée.

Remplir tous les champs demandés (les champs obligatoires sont signalés par un astérisque rouge).

Ne pas oublier d'affilier un labo ou une institution à tous les auteurs en cliquant sur le logo « maison » à côté de chaque nom d'auteur 🏠

Vérifier que toutes les informations saisies sont bonnes, accepter les conditions Hal et valider.

Conseil du chef

Vérifier les droits de diffusion en open access selon les différents éditeurs sur vos contrats ou sur <http://www.sherpa.ac.uk/romeo/> et sur <http://heloise.ccsd.cnrs.fr/>

(En l'absence de contrat, les droits appartiennent toujours à l'auteur, qui peut donc le déposer sans problème)

Pour accompagner le dépôt, des formations à l'open access sont proposés par les BU ou par l'URFIST (pour tout renseignement, contacter fup-scd@unice.fr)

Pour les articles, préférer le format PDF, qui est facilement consultable sur tous les systèmes informatiques.

Recette des **BU**, publiée sous **licence libre CC BY SA**, en octobre 2014. Vous pouvez reproduire cette recette, à condition d'en mentionner l'auteur et de la partager dans les mêmes conditions.

<http://bibliotheque.unice.fr/>