



Préparation d'un sandwich au poulet grillé et au fromage



Ingrédients

- 4 tranches Henri Willig Gouda jeune
- 8 sandwichs du casino
- 250 gramme de blanc de poulet
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de sel
- 0.6 une cuillère à café de poivre noir
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bocal trempette au fromage abricots ras el hanout
- Laitue au choix
- 1 Tranches de tomates
- 50 gramme de mayonnaise
- 1 tranches d'avocat

La préparation

De délicieux sandwichs avec du poulet grillé, une délicieuse pâte à tartiner aux abricots, de la tomate, de la mayonnaise, de la laitue, de l'avocat et notre délicieux délicieux fromage Gouda jeune. Une combinaison vraiment excellente !

Préparation :

Aplatir le blanc de poulet et le couper en 2 morceaux. Mélangez les herbes avec l'huile d'olive et roulez le poulet dedans. Faites griller le poulet dans une poêle à griller ou sur un grill à contact jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit des deux côtés.

Griller les sandwichs casino dans un grille-pain, un four ou un grill contact jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

Tartiner le premier sandwich avec la sauce aux abricots, recouvrir de laitue et de poulet.

Tartiner un deuxième sandwich de mayo et garnir de fromage, de tomates et de tranches d'avocat. Saupoudrer d'un peu de sel et de poivre. Placez ce sandwich sur le premier et posez le troisième sandwich par-dessus.

Coupez soigneusement en diagonale jusqu'à obtenir deux triangles. Coupez ensuite ces triangles en deux triangles plus petits et insérez une brochette pour qu'ils se collent bien les uns aux autres.

@Ellouisacooking a préparé ces sandwichs pour nous, et nous allons certainement essayer cette recette nous-mêmes ! Merci ;-)