



Préparer son propre sandwich au poulet effiloché



Ingrédients

- 0.25 Henri Willig Gouda jeune
- 300 grammes de cuisses de poulet
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 0.5 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 0.5 cuillère à café de sambal
- 1 cuillère à soupe de sauce soja manis
- 0.25 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 0.5 cuillère à soupe de sucre roux
- 0.5 une cuillère à soupe de vinaigre (nous avons utilisé du vinaigre de vin blanc)
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- 0.125 une cuillère à café de poudre de Cayenne
- 0.125 cuillère à café de gingembre en poudre
- 0.25 cuillère à café de paprika
- 0.5 cuillère à soupe de sauce chili
- 0.125 une cuillère à café de poivre
- 0.25 cuillère à café de sel
- 1 Pistolets

Méthode de préparation du sandwich au poulet tiré

Envie d'un repas savoureux et chaleureux ? Alors ces pistolets au poulet effiloché et au fromage Gouda, préparés par Evelien de @GezelligeRecepten, sont exactement ce qu'il vous faut. Ces sandwiches sont parfaits pour le déjeuner et constituent un excellent complément à toute réunion. Avec des cuisses de poulet juteuses qui se désagrègent lentement et une garniture de fromage Gouda fondant, ces sandwiches raviront vos papilles. Et le plus beau, c'est qu'ils sont faciles à préparer ! Ils sont faciles à préparer ! Commençons rapidement avec cette délicieuse recette de sandwich au poulet effiloché.

La préparation

- 1: Faire dorer les cuisses de poulet dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile neutre. Retirer le poulet de la poêle et le réserver.
- 2: Faire revenir l'oignon, l'ail et le concentré de tomates pendant 2 minutes.
- 3: Les cuisses de poulet sont remises dans la poêle. Baissez également le feu.
- 4: Mélanger tous les autres ingrédients dans un bol et les ajouter à la poêle.
- 5: Mettre le couvercle sur la poêle et après environ une heure, les cuisses de poulet se désagrègent.
- 6: Remuez bien le tout et votre poulet est prêt.
- 7: Couper un pistolet en deux et le garnir de tranches de fromage Gouda. Recouvrir le tout avec le poulet effiloché et saupoudrer de fromage râpé.
- 8: Mettre au four pendant 8 à 10 minutes, ou retirer les petits pains du four lorsque le fromage a fondu.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer votre propre sandwich au poulet effiloché ?

Ces pistolets au poulet effiloché et au fromage Gouda sont une combinaison parfaite de saveur et de convivialité. Préparés en un tour de main, ils sont idéaux pour un déjeuner rapide ou une entrée savoureuse. Garnissez vos pistolets de tranches de gouda, ajoutez le poulet effiloché et saupoudrez de fromage râpé. Enfourez et dégustez !