



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

Méthode de préparation du sandwich au poulet et au fromage grillé

Vous cherchez un repas savoureux, rapide et toujours à votre goût ? Dans ce cas, notre recette de délicieux sandwich au poulet est exactement ce qu'il vous faut. Avec du blanc de poulet grillé, une tartinaie crémeuse à l'abricot, des tomates juteuses, de la laitue fraîche, de l'avocat et notre délicieux jeune fromage Gouda, vous obtiendrez une explosion de goût à chaque bouchée. Ce sandwich est la combinaison parfaite du salé et du sucré, et vous pouvez le préparer en un rien de temps. Alors, commençons et découvrons comment préparer ce sandwich au poulet classique !

La préparation

- 1: Aplatir le blanc de poulet et le couper en 2 morceaux.
- 2: Mélanger les épices avec l'huile d'olive et y rouler le poulet.
- 3: Faire griller le poulet dans une poêle à griller ou sur un grill de contact jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit des deux côtés.
- 4: Griller les sandwichs casino au grille-pain, au four ou au grill jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
- 5: Badigeonner le premier sandwich avec le dip aux abricots, le recouvrir d'un peu de laitue, puis de poulet.
- 6: Tartiner un deuxième sandwich de mayo et le 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.
- 7: Couper soigneusement en diagonale jusqu'à obtenir deux triangles. Ensuite, coupez à nouveau ces triangles en deux triangles plus petits et insérez une brochette pour qu'ils se collent bien les uns aux autres.



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 un sandwich grillé au poulet et au fromage ?

Merci à @Ellouisacooking pour cette superbe recette ! Ce sandwich au poulet est à essayer absolument pour tous ceux qui aiment les sandwiches savoureux et bien garnis. Appréciez la combinaison du croquant, du crémeux et du savoureux dans chaque bouchée. Essayez-le aujourd'hui et faites plaisir à vos papilles avec ce délicieux sandwich. A déguster avec plaisir !