

Club sandwich poulet à la texane

Un club sandwich aux accents ensoleillés avec guacamole, avocat, salade, filet de poulet à la texane.



Sans cuisson



© Photo SDV 2015

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif, le guacamole, le steak de poulet et les lamelles d'avocat.

Laver et préparer la salade, couper en lanières, réserver au frais.

Laver et couper la tomates en tranches, réserver au frais.

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés puis émincer la moitié.

Mise en oeuvre

Faire griller légèrement le pain de mie, puis monter dans l'ordre :

- Etaler une fine couche de guacamole sur la première tranche de pain de mie
- Poser les tranches de tomates
- Les lanières de romaine
- Les lamelles de poulet
- Les lamelles d'avocat
- Ajouter une tranche de pain de mie et renouveler l'opération.

Terminer avec une tranche de pain mie, piquer avec des brochettes en bois, trancher en deux et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
TRANCHES D'AVOCAT	6723	30 g
DELUXE GUACAMOLE 500 g	6720	30 g
Pain de mie		6 pces
Tomates grappes		30 g
Salade romaine		10 g