



Club sandwich mixte poulet pastrami

Duo d'un club pastrami et d'un club poulet.



Mise en place

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

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

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

Couper dans le sens de la longueur les pickles et réserver.

Mise en oeuvre

Club poulet :

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, piquer avec une brochette en bois, trancher en deux.

Club pastrami :

- Etaler une fine couche de mayonnaise sur la première tranche de pain de mie
- Puis un trait de moutarde French's
- Poser les tranches de tomates
- Les lanières de romaine
- Les tranches de pastrami
- Les lamelles de pickles
- Ajouter les oignons frits
- Terminer avec une tranche de pain mie, piquer avec une brochette en bois, trancher en deux et servir aussitôt avec le club au poulet.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Club sandwich poulet à la texane	F00644	210 g
Club sandwich pastrami	F00645	230 g