

Club sandwich poulet bacon

Club sandwich garni de lamelles de poulet à la texane, bacon rôti, salade, tomate, relish.



Sans cuisson



© Photos SDV 2017

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|-----------------------------------|----------|-----------|
| SMOKEY BARBECUE SAUCE | 2016 | 25 g |
| FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU | 6670 | 0.5 pces |
| BACON EN TRANCHES | 7670 | 15 g |
| Laitue | | 0.03 pces |
| Philadelphia creme cheese | | 0.03 pces |
| Tomates grappes | | 30 g |
| Tomates cerises | | 15 g |

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le poulet à la Texane et le bacon.

Laver et préparer la laitue.

Laver et couper en tranches la tomate.

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

Mise en oeuvre

Toaster les tranches de pain de mie, puis monter dans l'ordre :

- Etaler une fine couche de Philadelphia cream cheese
- Ajouter le bacon
- La laitue
- Le poulet à la Texane
- Le relish
- La tomate
- Autre tranche de pain de mie
- Puis renouveler la même opération

Couper ensuite en deux le club sandwich, ajouter un pic avec une tomate cerise. Servir les chips Pipers avec un peu de sauce bbq à part.

Suggestion

Pour avoir des lamelles de bacon crispy, plus croustillantes, vous pouvez les snacker 10 secondes environ de chaque côté sur une plancha chaude, puis les laisser reposer sur du papier absorbant.