



# Panini chicken

Pain à panini garni de poulet aux épices mexicaines, oignons et poivrons grillés, fromage râpé.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked chicken.  
 Eplucher les oignons et les émincer.  
 Laver et préparer les poivrons, puis les émincer.  
 Sur une plancha chaude et légèrement huilé saisir rapidement les oignons et poivrons, tout en conservant un peu de croquant.  
 Effiloche délicatement le slow cooked chicken dans un saladier, ajouter la tomate concassées et les poivrons et oignons, mélanger intimement l'ensemble.  
 Ouvrir le pain panini et le garnir avec le mélange slow cooked chicken et ces légumes puis ajouter le fromage rapé.  
 Placer en vitrine ou au frais.

## Mise en oeuvre

A la commande réchauffer l'ensemble sous un grill panini ou une plancha.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	50 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	40 g
Poivrons verts		20 g
Poivrons rouges		20 g
Oignons blancs		30 g
Pain panini		1 pièce
Tomates concassées		25 g