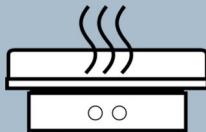


# Panini chicken

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



Sandwich



Plancha



## 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.  
 Effiler 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 râpé.  
 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      |