Américain

F01028

Croque poulet mex

Pain de mie garni de cheddar cheese sauce, mélange cheddar et mozza, mélange oignons poivrons, poulet aux épices mex.

Sandwich

Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA ❄	7129	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H ❄	7334	60 g
Pain de mie		4 pces
Beurre cru		10 g
Tomates concassées		20 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le slow cooked de poulet et le fromage rapé.
Dans un saladier réunir le poulet Mex, la tomat concassées et le mélange d'oignons et poivrons égouté, mélanger délicatement l'ensemble.
Fondre le beurre et à l'aide d'un pinceau badigeonner le pain de mie des deux cotés.
Poser une tranche sur l'assiette et la recouvrir de la moitié de la sauce cheddar puis ajouter le poulet Mex et ces légumes puis le fromage rapé, refermer avec l'autre tranche recouverte à l'intérieur également de sauce cheddar.

Mise en oeuvre

Snacker environ 1 minute de chaque coté le Cub sur une plancha, afin de réchauffer l'ensemble et de rendre le pain extrememement croustillant et fondant à l'intérieur avec le fromage.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr