

Club sandwich sando poulet

Pain sando moelleux et généreux garni d'aiguillettes de poulet panées, salade, tomate, sauce ranch.



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain sando et les lamelles d'avocat.

Laver et préparer la romaine puis l'émincer.

Laver et couper en tranches la tomate.

Assaisonner les avocats avec sel, poivre, quelques gouttes de citron, un trait d'huile d'olive et 2/3 feuilles de basilic émincés, réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180°, frire environ 2 minutes les aiguillettes de poulet.

Toaster idéalement un seul côté des tranches de pain sando puis sur chaque côté des tranches de pain sando non toasté étaler une fine couche de mayonnaise.

Monter le sandwich en ajoutant sur une tranche :

- La tomate
- Les avocats
- Les aiguillettes
- La salade romaine

Puis refermer avec la deuxième tranche.

Servir aussitôt avec les frites.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
PAIN SANDO TRANCHE	❄️	8055	2 pièce
AIGUILLETES DE POULET MULTIGRAINES	❄️	7938	3 pces
MAYONNAISE NATURE SEAU		6834	30 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	❄️	7770	30 g
CRISPY ONIONS		3482	5 g
Frites			80 g
Salade romaine			20 g
Tomates fraîches			30 g