



Sandwich avec escalope de poulet et fromage



Ingrédients

- 50 gramme de fromage de vache Henri Willig Pure Perfection râpé
- 1 tranche de pain blanc
- 1 escalope de poulet
- 100 grammes de tomates cerises
- 1 une cuillère à café d'origan
- 0.5 une cuillère à café d'ail en poudre
- Flocons de chili et sel de mer
- Cube de beurre
- Huile d'olive

Préparer son propre sandwich aux escalopes

Le sandwich à l'escalope de poulet Pure Perfection est parfait pour un déjeuner rapide mais luxueux ou un dîner délicieusement décontracté. Avec son escalope croustillante, ses tomates juteuses et sa riche couche de fromage râpé Pure Perfection, ce sandwich est une véritable explosion de goût. Que vous souhaitiez déguster un repas chaud après une journée bien remplie ou impressionner vos invités, ce plat est toujours un succès. Accompagnez-le d'une salade fraîche et vous obtiendrez un repas complet, simple à préparer mais plein de saveur !

La préparation

- 1: Mettre une poêle à feu doux avec les tomates, l'huile d'olive, l'origan, les flocons de piment, l'ail en poudre et le sel. Faire revenir les tomates jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 2: Après quelques minutes, ajouter une très petite quantité d'eau et laisser les tomates cuire à l'étouffée.
- 3: Faire frire les escalopes dans un peu de beurre.
- 4: Faire fondre du beurre dans une autre poêle et y faire griller le pain des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- 5: Garnir le sandwich avec la compote de tomates, l'escalope et râper le fromage Pure Perfection sur le dessus.

Variez les saveurs et les garnitures pour un sandwich à l'escalope parfait

Ajoutez du basilic frais ou de la roquette pour un goût frais et poivré. Pour un goût plus prononcé, arrosez l'escalope d'un glaçage balsamique ou laissez les tomates mijoter plus longtemps pour une saveur plus intense. Vous aimez le croquant ? Ajoutez alors des pignons de pin grillés ou du bacon croustillant. Ce sandwich est facile à personnaliser selon vos goûts, pour que chaque bouchée soit exactement comme vous l'aimez !

Cette recette a été créée par [@SamanthasKitchenn](#).