



Sandwich au poulet grillé et au fromage



Ingrédients

- 4 tranches Henri Willig Gouda Naturel
- 8 sandwichs du casino
- 250 gramme de blanc de poulet
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de sel
- 0.6 une cuillère à café de poivre noir
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pot de trempe au fromage Henri Willig Truffe
- Laitue au choix
- 1 tomates en tranches
- 50 gramme de mayonnaise
- 1 tranches d'avocat

Vous êtes à la recherche d'un repas savoureux et rapide qui fait toujours l'affaire ? Alors notre recette de délicieux sandwich au poulet est exactement ce qu'il vous faut. Avec du blanc de poulet grillé, de la tartinade crémeuse à l'abricot, des tomates juteuses, de la laitue fraîche, de l'avocat et notre délicieux jeune fromage Gouda, vous obtiendrez une explosion de saveur à chaque bouchée. Ce sandwich est la combinaison parfaite du salé et du sucré, et vous pouvez le préparer en un rien de temps. Alors, commençons et découvrons comment préparer ce sandwich au poulet classique !

La préparation

- 1: Aplatir le blanc de poulet et le couper en 2 morceaux.
- 2: Mélanger les épices avec l'huile d'olive et incorporer le poulet.
- 3: Faire griller le poulet dans une poêle à griller ou sur un gril de contact jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit des deux côtés.
- 4: Griller les sandwichs casino au grille-pain, au four ou au grill jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
- 5: Tartiner le premier sandwich avec le Cheese Dip Truffle Henri Willig, le garnir de laitue et de poulet.
- 6: Tartiner un deuxième sandwich de mayo et le garnir de fromage, de tomates et de tranches d'avocat. Saupoudrer d'un peu de sel et de poivre. Placer ce sandwich sur le premier et poser le troisième sandwich par-dessus.
- 7: Couper soigneusement en diagonale jusqu'à obtenir deux triangles. Ensuite, coupez à nouveau ces triangles en deux triangles plus petits et insérez une brochette pour qu'ils se collent bien les uns aux autres.

Comment éviter que le fromage ne brûle sur le poulet grillé



?

Utilisez de préférence un fromage qui fond bien, comme un fromage jeune, et ne l'ajoutez qu'à la fin de la cuisson. Lorsque le poulet est presque cuit, mettez le fromage sur le dessus et laissez le gril fermé pendant un moment jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu - pas plus longtemps que nécessaire, de manière à ce qu'il reste tendre et ne brûle pas.

Conseil de service et de variation :

Servez le poulet grillé avec du fromage fondu sur un sandwich grillé avec de la roquette, des tomates séchées et une pointe de pesto.

Prêt à préparer un sandwich au poulet grillé et au fromage ?

Ce sandwich au poulet est un must pour tous ceux qui aiment les sandwichs savoureux et bien garnis. Savourez la combinaison du croquant, du crémeux et du salé dans chaque bouchée. Essayez-le dès aujourd'hui et faites plaisir à vos papilles avec ce délicieux sandwich. A déguster avec plaisir !

Cette recette a été commandée par [Ellouisacooking](#).