



Suggestion de présentation

LE SANDWICH DU VOLAILLER

→ Ingrédients :



- Pain aux choix du client - 140 g
(Recommandation **DISGROUP** :
pain Cœur de gaude ou pain l'Ancestral)
- Sauce Pesto Rouge - 25 g
- Émincés de filets de poulet rôti - 40 g
- Courgettes grillées marinées - 30 g
- Mâche - 20 g
- Tomate - 20 g
- 1 œuf dur
- Petit pois - 8 g



Astuces du chef !

Ce sandwich peut aussi être proposé en panini. Dans ce cas remplacer la roquette par de la salade Iceberg.



→ Progression de la recette :



- 1/ Cuire les petits pois à l'eau salée, égoutter et réserver.
- 2/ Tailler en tranches les tomates et réserver.
- 3/ Montage :
Ouvrir le pain en deux.
Tartinier les deux faces de sauce de Pesto Rouge.
Déposer sur la première face la salade, et les émincés de filets de poulet rôti. Déposer les tranches de courgettes grillées égouttées, les tranches de tomate, les petits pois.
Râper l'œuf dur au dessus du sandwich.
Recouvrir de la deuxième face et réserver au frais.