



Suggestion de présentation

LA TARTINE CHICKEN CORNFLAKES

↳ Ingrédients :



- Pain tartine à gratiner - 132 g
- Sauce M^{me} Loïk Au Chèvre - 30 g
- Poivrons lanières rouges et jaunes à l'huile - 95 g
- Aiguillettes de poulet cuit "cornflakes" - 94 g
- Salade roquette - 40 g
- Œufs durs - 12 g



Astuces du chef !

Ce sandwich peut aussi être proposé avec des émincés de filet de poulet rôti à la place des aiguillettes.

↳ Progression de la recette :



1/ Montage :

Tartinier les deux tranches de tartine de fromage M^{me} Loïk Au Chèvre. Déposer la salade roquette sur une des tranches, les œufs durs râpés (à l'aide d'une râpe), les aiguillettes de poulet "cornflakes" et les poivrons lanières égouttés au préalable. Recouvrir de la seconde tartine.

2/ Passer sous le panini 3 mn et servir chaud.