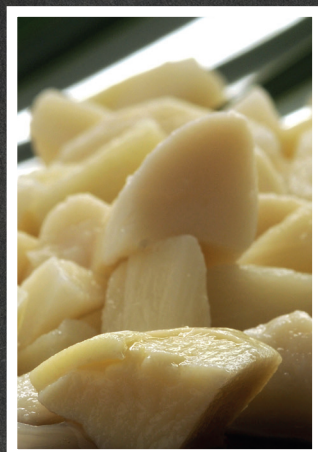




Suggestion de présentation

## LE SICILIEN

### → Ingrédients :



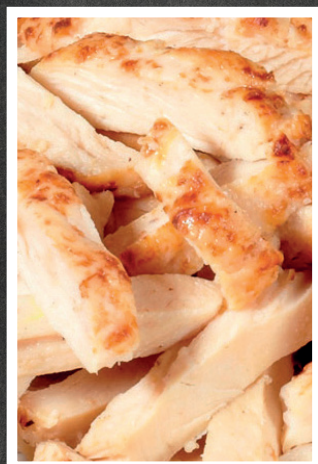
- Ciabatta - 180 g
- Sauce M<sup>me</sup> Loïk Ail et Fines herbes - 25g
- Olives vertes - 4 g
- Olives noires - 4 g
- Émincés de poulet - 60 g
- Avocat cubes - 15 g
- Cœurs de palmiers - 30 g
- Carottes râpées - 8 g
- Grana pétales - 18 g



### Astuces du chef !

Servir froid  
ou passer au  
four ou au  
grill pour le  
côté chaud.

### → Progression de la recette :



#### Montage :

Ouvrir le pain ciabatta en deux. Tartiner les deux faces de la sauce M<sup>me</sup> Loïk Ail et Fines herbes.

Déposer les olives vertes et noires émincées, le poulet émincé, les cœurs de palmiers taillés en petites rondelles, les cubes d'avocat et pour finir les grana petale.

 Prix de revient indicatif : 1,08 €