



SANDWICH AU POULET FRIT TENDRE DU SUD

par le Chef David Cocker

UTILISE : FILETS DE POITRINE DE POULET PANÉS CROUSTILLANTS ENTIÈREMENT CUITS DE REUVEN

Prep & Cuisson : 10 minutes

Portions : 1

INGRÉDIENTS

2 morceaux (104 g) de filets de poitrine de poulet panés croustillants entièrement cuits de Reuven (code de produit 10522)

1 petit pain aux pommes de terre, tranché et grillé
1 c. à table (15 ml) d'aïoli au miel épicé - recette ci-dessous

2 c. à table (30 ml) de chou rouge, finement haché
1 c. à table (15 ml) de mayonnaise
1 oz (28 g) de cornichons en tranches
1/6 de piment jalapeño frais, tranché

Aïoli au miel épicé

¼ tasse (60 ml) de mayonnaise

1 c. à table (15 ml) de miel

¼ c. à thé (2 ml) de paprika fumé

¼ c. à thé (2 ml) de piment de Cayenne

PRÉPARATION

Aïoli au miel épicé

Dans un bol en acier inoxydable, mélanger la mayonnaise, le miel, le paprika et le piment de Cayenne. Assaisonner de sel et de poivre; réserver.

Assemblage

Préparer les filets de poitrine de poulet panés croustillants entièrement cuits de Reuven selon les instructions sur l'emballage. Dans un bol en acier inoxydable, mélanger le chou et la mayonnaise; réserver. Faire griller le petit pain tranché et préparer le sandwich en commençant par la partie inférieure. Superposer l'aïoli au miel épicé, les filets de poitrine de poulet panés croustillants préparés, la salade de chou, le jalapeño, les tranches de cornichon et l'autre moitié du petit pain.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.