

Sandwich au poulet croustillant avec salade de fenouil aux agrumes



Sandwich au poulet croustillant avec salade de fenouil aux agrumes



Portions : 1



Prep & Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Salade de fenouil aux graines de pavot :

1/2 tasse (125 ml) de fenouil, coupé en tranches très fines
1/2 tasse (60 ml) de persil plat, finement haché
2 c. à table (30 ml) de menthe, taillée en chiffonnade
1 radis, très finement émincé
3 c. à table (45 ml) de vinaigrette au citron et aux graines de pavot préparée

Préparation :

1 pain de hamburger
1 morceau de cuisse de poulet panée croustillante entièrement cuite de Reuven (code de produit 10621)
1/4 tasse (33 g) de salade de fenouil aux graines de pavot
1 c. à table (15 ml) de mayonnaise
1 tranche de fromage cheddar
3-4 cornichons tranchés « Bread and Butter »

Instructions de préparation

Salade de fenouil aux graines de pavot : Dans un bol moyen, ajouter le fenouil, le persil, la menthe, le radis et mélanger le tout avec de la vinaigrette au citron et graines de pavot, puis mettre de côté.

Préparation : Préparer le cuisse de poulet panée croustillante selon les instructions sur l'emballage. Griller le pain et préparer le sandwich en commençant par le pain inférieur. Couvrir le pain de salade de fenouil aux graines de pavot, de cuisse de poulet panée croustillante préparé, de fromage cheddar et de cornichons; et fermer le sandwich avec le pain supérieur.

