

Sandwich au poulet parmesan croustillant



Sandwich au poulet parmesan croustillant



Portions : 4



Prep & Cuisson : 10 minutes

Ingredients

4 cuisses de poulet panées croustillantes entièrement cuites de Reuven (Code de produit 10621)
4 petits pains ciabatta
2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
1/4 tasse (60 ml) d'épinards, frais
1/4 tasse (60 ml) de sauce marinara
1 c. à table (15 ml) de fromage parmesan, râpé
4 oz (112 g) de fromage mozzarella
2 poivrons rouges rôtis, pelés, épépinés, coupés en lanières de 1 po



Instructions pour la préparation

Poivrons rouges rôtis : Placer les poivrons sur une plaque de cuisson avec rebord recouverte de papier parchemin, le côté coupé vers le bas. Préchauffer le four à 450 degrés et faire rôtir les poivrons pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que leur peau soit entièrement plissée et que les poivrons soient carbonisés, en retournant la plaque au besoin pour qu'ils cuisent uniformément.

Poulet parmesan croustillant : Préparer les cuisses de poulet panées croustillantes selon les instructions sur l'emballage. Recouvrir les cuisses de poulet panées croustillantes de sauce marinara, de parmesan et de mozzarella; placer sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Préparation : Chauffer une plaque à frire à feu moyen. Couper les petits pains ciabatta en deux et les badigeonner d'huile d'olive; placer sur la grille jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer les pains de la plaque à frire, puis couvrir la partie inférieure des pains d'épinards, de poivrons rouges grillés, de poulet parmesan croustillant et fermer les sandwiches avec la moitié supérieure des pains.