

Panini au poulet grillé au pesto



Panini au poulet grillé au pesto



Portions : 1



Prep & Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Tranches de tomates grillées :

2 tomates italiennes moyennes, coupées en tranches de 1/2 po
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à thé (5 ml) de romarin frais, émincé
2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
sel et poivre

Aïoli au basilic :

4 c. à table (60 ml) de basilic frais (environ une grosse poignée de feuilles)
1 c. à table (15 ml) d'ail, émincé (environ 2 à 3 grosses gousses)
1 tasse (250 ml) de mayonnaise

Préparation :

90 g de lanières de poitrine de poulet grillé entièrement cuites sans gluten, décongelées (code de produit 11803)
1 pain plat ciabatta
4 tranches de tomates grillées
1 c. à table (15 ml) d'aïoli au basilic
1/8 tasse (30 ml) de roquette fraîche
1 oz (28g) de fromage mozzarella

Instructions pour la préparation

Aïoli au basilic : Combiner tous les ingrédients dans un robot culinaire; mélanger jusqu'à homogénéité et jusqu'à ce que la mayonnaise prenne une légère couleur verte. Saler et poivrer au goût. Conseil : Blanchir le basilic dans de l'eau bouillante pendant 1 à 3 secondes pour obtenir un aïoli vert plus clair.

Tranches de tomates grillées : Trancher les tomates italiennes, mélanger avec de l'huile d'olive, des fines herbes, du sel et du poivre au goût. Placer les tranches de tomates assaisonnées sur une plaque à pâtisserie et faire cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 300 °F (150 °C). Sortir du four et laisser refroidir.

Préparation : Couper le pain plat ciabatta en deux et commencer à préparer le sandwich. Couvrir le pain inférieur de roquette, de lanières de poitrine de poulet entièrement cuites avec marque de grill, de tranches de tomates grillées, de fromage mozzarella, d'aïoli au basilic et fermer le sandwich avec le pain supérieur. Griller le sandwich sur un grill préchauffé jusqu'à ce qu'il soit doré et que le fromage soit fondu.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven,

visitez notre site Web à www.reuven.com