



# SANDWICH COBB À LA SALADE DE POULET ET À L'AVOCAT

par le chef David Cocker

**UTILISE : CUBES DE POULET 100 % BLANC DE "1/2 ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN**

Prep & Cuisson : 25 minutes

Portions : 50

## INGRÉDIENTS

100 tranches de pain (grillées en option)  
3 kg de cubes de poulet 100 % blanc de "1/2",  
entièrement cuit de Reuven (code de produit 13307)  
8 œufs, cuit durs et coupés en dés  
2 tasses (500 ml) de miettes de bacon, hachées  
3 (6 tasses) oignons rouges, en petits dés  
6 tasses (1,5 L) de tomates, en quartiers  
1/2 tasse (125 ml) de ciboulette fraîche, finement hachée  
6 tasses (180 g) d'épinards frais, hachés  
4 tasses (900 g) de fromage suisse, râpé  
Sel et poivre au goût

Vinaigrette à l'avocat

4 tasses (1 L) de vinaigrette ranch  
8 avocats, en petits dés.

## PRÉPARATION

Vinaigrette à l'avocat

Dans un grand bol, mélanger la vinaigrette ranch et l'avocat, réserver.

Préparation

Dans un deuxième grand bol, mélanger les cubes de poulet 100 % blanc de "1/2", entièrement cuit de Reuven, les œufs, le bacon, l'oignon rouge, les tomates, la ciboulette, les épinards et le fromage suisse.

Ajouter la vinaigrette ranch à l'avocat au mélange de poulet et plier le tout.

Assaisonner de sel et de poivre au goût.

Créez vos sandwichs en commençant par les tranches du bas. Étendre le mélange de salade de poulet et recouvrir avec les autres tranches.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com).