

Sandwich à la salade de poulet et cornichons



Sandwich à la salade de poulet et cornichons



Portions : 50



Prep & Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

5 lb de poulet déchiqueté de proportion naturelle de Reuven, décongelé (code produit 15807)
2 1/2 tasses (400 g) de concombre, en petits dés
1 1/2 tasse (280 g) de cornichons à l'aneth, finement coupés ou en relish
3/4 tasse (180 ml) de saumure de cornichons à l'aneth
3 tasses (750 ml) de mayonnaise allégée
1/4 tasse (60 ml) d'aneth frais, finement émincé
Sel et poivre au goût
100 tranches minces de pain blanc ou de pain de blé entier

Instructions pour la préparation

Dans un grand bol, mélanger le concombre, les cornichons à l'aneth, la saumure, la mayonnaise, l'aneth et le poulet déchiqueté; saler et poivrer au goût.

Préparation : Étaler le mélange sur 50 tranches de pain. Recouvrir avec une autre tranche pain.
Pour préparer à l'avance : Placer sur une plaque à pâtisserie à rebords et couvrir avec un linge humide; recouvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant 24 heures.

