



# SANDWICH AU POULET DE LA MOISSON

par le Chef David Cocker

## UTILISE : POULET DÉCHIQUÉTÉ PROPORTION NATURELLE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 40 minutes

Portions : 50

### INGRÉDIENTS

20 tasses (2,8 kg) de poulet déchiqueté proportion naturelle entièrement cuit de Reuven (Code de produit 15807)

8 tasses (2 L) de sauce au poulet à faible teneur en sodium

#### Salade de chou

4 tasses (400 g) de mélange de chou râpé  
2 tasses (320 g) d'oignons, finement tranchés  
2 c. à table (30 mL) d'assaisonnement pour volaille  
2 c. à table (30 mL) de sauge séchée  
1 c. à table (15 mL) de thym séché  
2 c. à thé (10 mL) de clous de girofle moulus  
¼ tasse (60 mL) d'huile d'olive  
1 c. à table (15 mL) de sel

#### Assemblage

2,5 tasses (650 mL) de sauce aux canneberges entières, en conserve  
100 tranches de pain ou 50 pains à hamburger  
Facultatif – laitue en feuilles

### PRÉPARATION

Dans un bol en acier inoxydable, mélanger tous les ingrédients de la salade de chou. Laisser reposer pendant 2 à 3 heures.

Dans un plat d'hôtel, mélanger le poulet déchiqueté proportion naturelle entièrement cuit de Reuven avec la sauce au poulet chaude.

Bien mélanger, couvrir et placer au four à 350 °F (177 °C) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Servir sur le pain de votre choix, garni de sauce aux canneberges entières et de salade de chou.

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