SANDWICH À LA SALADE DE POULET ET DE POMMES

par le Chef David Cocker

UTILISE : POULET DÉCHIQUETÉ PROPORTION NATURELLE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes
Portions : 50

INGRÉDIENTS

6,25 lb de poulet déchiqueté proportion naturelle de Reuven (Code de produit 15807)
4 1/4 tasse (450 mL) de céleri, coupé en petits dés
4 1/4 tasse (450 mL) de pomme pelée, coupée en petits dés
8 morceaux d'oignons verts, en petits dés
4 1/4 tasse (450 mL) de mayonnaise légère ou de mayonnaise
8 c. à thé (40 mL) de jus de citron
3 c. à thé (15 mL) de poudre de cari (facultatif)
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
100 tranches de pain

PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger le céleri, la pomme, l'oignon vert, a mayonnaise, le jus de citron, la poudre de cari (si vous en utilisez), le sel, le poivre et le poulet.

Tartiner la moitié des tranches de la garniture. Recouvrir du reste du pain, en pressant légèrement. (Préparation à l'avance : Déposer sur une plaque de cuisson à rebord et couvrir d'un torchon humide; couvrir hermétiquement d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'à 24 heures).

Couper chaque sandwich en 4 triangles ou carrés.

Conseil : Servir une tranche de tomate.

REUVEN INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.