



SANDWICH À LA SALADE DE POULET BBQ

par le chef David Cocker

EN UTILISANT DU CUBE DE POULET PLUTÔT BRUN "1/2" ENTIÈREMENT CUIT REUVEN

Prep & Cuisson : 15 minutes

Portions : 50

INGRÉDIENTS

50 pains à hamburgers, grillés
3 kg de cube de poulet plutôt brun "1/2" entièrement cuit Reuven (code de produit 18307)
1,5 L de poivrons rouges, en petits dés
500 ml d'oignons verts, finement hachés
6 pêches, en petits dés
3 L de chou rouge, finement tranché
125 ml d'estragon, finement tranché
500 ml de sauce BBQ
750 ml de mayonnaise
sel et poivre au goût
35 oz de tomates, en tranches de 1/4 po
80 ml de laitue iceberg, finement tranchée

PRÉPARATION

Mélanger le cube de poulet plutôt brun "1/2" entièrement cuit Reuven, les poivrons rouges, les oignons verts, le maïs, les pêches et le chou. Ajouter la sauce BBQ et la mayonnaise. Faire griller les pains à hamburgers et préparer les sandwiches en commençant par le pain du bas. Étendre la salade de poulet sur les pains grillés, garnir de tomate et de laitue; déposer l'autre moitié du pain par-dessus.



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