



# SANDWICH AU POULET PARMESAN

par le Chef David Cocker

## UTILISATION : BOUCHÉES DE POULET FARCIES AU FROMAGE ENTIÈREMENT CUITES

Prep & Cuisson : 25 minutes

Portions : 2-3

### INGRÉDIENTS

2 petits pains italiens, séparés et grillés  
10 morceaux (280 g) de bouchées de poulet entièrement cuites farcies de fromage de Reuven (code de produit 49710)  
1/4 tasse (60 mL) de sauce marinara, réchauffée  
71 g (2,5 oz) de fromage mozzarella, râpé  
1/4 tasse (60 mL) d'oignons sautés  
1/4 tasse (60 mL) de poivron rouge rôti  
5 à 6 feuilles de basilic

### PRÉPARATION

Préparer les bouchées de poulet entièrement cuites arcies de fromage de Reuven selon les instructions sur l'emballage.  
Séparer et griller les petits pains italiens.  
Sur la partie inférieure des petits pains italiens, ajouter la sauce marinara, le fromage mozzarella, les oignons sautés, le poivron rouge rôti et les bouchées de poulet farcies de fromage de Reuven préparées; garnir de basilic.  
Fermer le sandwich et servir chaud.



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