

Des moments de saveur avec Brunos

Sandwich au poulet et à la laitue



30 minutes



4 portions

Ingrédients

env. 2 dl	de sauce salade Bruno's Fitness
300 g	de viande de poulet cuite et effilochée
8 tranches	de pain de mie
150 g	de fromage bleu
2	laitues
1	carotte
20 g	de moutarde
	Sel et poivre

Un encas savoureux et léger. Accompagnez-le avec un peu de sauce salade Bruno's Française comme sauce dip dans un petit bol à part.

Préparation

1. Verser la viande de poulet effilochée dans un saladier. 2. Couper la moitié d'une laitue et la carotte en fines lanières, les ajouter dans le saladier et mariner le tout avec 1 dl de sauce salade Bruno's Française. 3. Tartiner les tranches de pain de mie avec de la moutarde et une tranche sur deux avec du fromage bleu. Couvrir du mélange poulet-laitue et fermer avec une tranche de pain de mie à la moutarde. 4. Faire dorer le sandwich dans une poêle, couper en deux et dresser sur une assiette. 5. Couper la laitue restante en quatre, faire revenir les morceaux et les ajouter aux sandwiches comme garniture. 6. Accompagnez le plat avec un peu de sauce salade Bruno's Française comme sauce dip dans un petit bol à part.

Bon appétit!



brunosbest.ch