CLUB SANDWICH

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

Par Yoni Saada

Coût/portion: € 1.90 | Préparation: 25 minutes | Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

3 tranches pain noir

1 filet de poulet

1 citron

1 cuillère à soupe miel

2 Oignons rouges

20 g pousses d'épinard

10 ml d'huile d'olive

1 pincée Sel et poivre

2 cuillères à soupe **BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES**

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Emincer les oignons, les rôtir à l'huile d'olive
2. Tailler finement le blanc de poulet, mariner avec le zeste du citron.
3. Poêler à feu vif le poulet, caraméliser avec le miel et déglacer au jus de citron, saler et poivrer
4. Griller le pain noir, tartiner de Boursin®
5. Dresser le club sandwich

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Cuire le poulet à l'unilatérale pour avoir une belle coloration et garder le moelleux et le juteux du poulet.
2. Le Boursin cuisine donne une note herbacée.

BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES