

# CIABATTA POULET CRUDITÉS



## Produits



Tomate tranchée  
700g Florette



Mélange douceur  
500g Florette



Plat principal



10 unités



25 min

## Ingrédients

- 200g mélange douceur Florette
- 150g tomate tranchée
- 10 pièces de pain ciabatta
- 20 tranches de poulet
- 20 tranches emmental
- Huile d'olive

## Les étapes de préparation

1. Toaster légèrement les faces internes du pain ciabatta pour apporter croustillant et résistance à l'humidité, puis les huiler légèrement pour enrichir la saveur.
2. Ajouter les tranches d'emmental et les tomates tranchées.
3. Disposer les tranches de poulet de manière uniforme.
4. Garnir avec le mélange de salades Florette pour la fraîcheur et le croquant.
5. Refermer avec le chapeau du pain toasté et dresser.