

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 la tranche 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.