

# SANDWICH POULET AU PESTO DE PISTACHE



## Produits



Batavia  
500g Florette



Radis rondelle  
250g Florette



Sandwich



10 unités



35 min

## Ingrédients

- 250g Batavia Florette
- 250g Radis rondelles Florette
- 1,2kg Cuisse de poulet déjà cuit
- 300g de Pistache
- 100g de Parmesan
- 4 gousses d'ail
- 10 pains focaccia
- 10 burratas
- 2 Citrons
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## Les étapes de préparation

1. Dans un mixeur, placer les pistaches, le parmesan râpé, les gousses d'ail dégermées et le jus des 2 citrons. Mixer par impulsion, en versant l'huile d'olive en filet jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse mais onctueuse. Saler et poivrer à votre convenance.
2. Effiloche les hauts de cuisses de poulet cuit. Mélanger les avec un filet d'huile d'olive, un peu de jus de citron et les zestes des citrons pour leur redonner du peps.
3. Étaler une couche généreuse de pesto de pistache sur la base de la focaccia, déposer les feuilles de batavia, répartir l'effiloché de poulet citronné, déposer la burrata par-dessus le poulet et ajoutez les rondelles de radis sur le fromage.
4. Refermez avec le dessus de la focaccia. Pressez légèrement pour que le cœur crémeux de la burrata se mélange au pesto et au poulet. Servez aussitôt !