

VIENNOIS DE L'ÉTÉ POULET CHEDDAR

2 personnes

15 minutes

facile



Ingrédients

- 2 Viennois La Fournée Dorée
- 2 escalopes de poulet
- 1/2 avocat
- 1/2 oignon rouge
- Mayonnaise
- Tranches de cheddar
- Huile d'olive
- Sel, poivre, épices

Préparation

- 1- Couper les escalopes de poulet en petits morceaux et les faire cuire quelques minutes à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Assaisonner avec du sel et du poivre. Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Pendant la cuisson des escalopes, couper des tranches d'avocat et le demi oignon rouge en fines lamelles.
- 3- Étaler de la mayonnaise sur le pain. Ajouter les tranches d'avocat, les lamelles d'oignon rouge, le poulet cuit et les tranches de cheddar.
- 4- Passer vos sandwiches 3-4 minutes au four à 180°C pour faire fondre le fromage.

Astuce

N'hésitez pas à assaisonner votre poulet d'épices pour un sandwich avec encore plus de saveurs. Vous pouvez aussi remplacer les tranches d'avocat par un guacamole maison.