

Waldkorn® Classic Caesar

Méthode de travail

Faites chauffer une poêle-gril ou une poêle à frire à feu moyen. Saupoudrez le filet de poulet de sel, poivre et épices pour poulet selon goût. Cuisez-le tendre et bien doré. Laissez-le un peu reposer et coupez-le en fines tranches.

Garnissez une tranche de pain de dressing Caesar, salade romaine, tranches de tomate et tranches de filet de poulet cuit. Saupoudrez le poulet avec le parmesan, le chou pointu, le persil et l'oignon de printemps.
Terminez avec la deuxième tranche de pain. Appuyez un peu, coupez la tartine en deux et servez immédiatement.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Classic
- 1 filet de poulet
- dressing Caesar
- 1 poignée de salade romaine
- 1 poignée de parmesan râpé
- 1 poignée de chou pointu râpé
- 1 tomate coupée en tranches
- 1 oignon de printemps émincé
- sel, poivre et épices pour poulet

10 - 20 minutes